

年度	組別	專題題目
110	產品開發組	綺麗米吐司
		活力米滿杯
		沁人心脾的酸爽口桿
		波羅蜜冰淇淋
		紫穀麩塵釀乳菌
		蕉杯酒
		燕遇巧克力
		火上加優
		檸香糖
		不同劑量亞硝酸鹽對 RT296 發酵能力的影響
		甘之露
		蕈菇の肉
		柑橘類餅乾
		專題研究組
	大豆濃縮蛋白及直鏈澱粉對米穀粉成糊特性之加乘性影響	
添加異麥芽糊精及膳食纖維對麵條升糖指數(eGI)及物性的影響		
台灣地區紅麴菌之分離與紅麴甜酒之釀製		
109	產品開發組	軟食粒~即食調味軟豆
		菜尾食光~復刻菜尾湯
		姑姑醬醬
		粉美系紅薏仁豆漿
		甜四神
		植物奶優格
		黑啤優古早孃 s
		香蕉優格
		軟銀適中
		酒香麥天 情蕙正濃
		添加桂花對肉乾油脂氧化及品質的影響
		添加奇亞籽以取代部分脂肪對減脂法蘭克福香腸品質的影響
		大黑耳米奇

		戀戀米炫風
	專題研究組	不同 pH 條件對紅麴菌生產色素的影響
		嘉寶果的攝取對大鼠腦、心、肝 SOD 酵素活性的影響
		高鉻益生菌
		製備方式對酸降解澱粉膨潤性質之影響
		直鏈澱粉含量與酸醇降解程度對澱粉消化速率之影響
		不同米型態、加熱溫度及取代比例對米吐司體積與質地之影響
		不同米型態、加熱溫度及取代比例對米吐司外觀與色澤之影響
		濕熱澱粉與取代比例對義大利麵品質之影響
		濕熱澱粉取代比例對杜蘭麥粉成糊特性之影響
		添加豆渣及米糠對饅頭品質的影響
108	產品開發組	紅薏仁餡料開發與應用
		菇菇鹹派
		啡龍上枝頭
		高纖嘉寶果醬
		益菌紅豆湯
		橙益滿滿
		蒟蒻膠與山胡椒對減脂貢丸品質的影響
		阿嬤ㄟ龍眼乾酒
		檸檬與柳丁果渣之全利用與產品開發
		「組合式」客家風味即食餐包
		柳檸好皮
		芒果優凝~新型非乳品之乳酸菌發酵食品
	專題研究組	濕熱處理溫度對樹薯澱粉理化性質之影響
		濕熱處理樹薯澱粉對麵條理化性質之影響
		不同分子量大小對玉米澱粉消化速率之影響
		添加魚鈣粉對膨發餅片的物理性質之影響
		不同浸漬液對真空油炸蘋果片品質的影響
		比較市售葡萄汁花青素含量的差異
		比較乾燥方法對紫番薯的花青素含量的影響
		發酵處理對洛神花抗氧化及花青素含量的影響

		以穀物為基質，利用固-液態發酵方式培養紅麴菌生產紅麴色素
		母乳在不同儲存容器中脂肪酸和蛋白質的變化
		添加秋葵對於乳酸菌於發酵食品中存活率之影響
107	產品開發組	花青素錠劑之開發及其理化性質之探討
		利用葡萄幼果製備預拌冰淇淋粉末
		葡萄幼果皮及其種子之膨發米果開發
		天麻行空養生冰淇淋
		醬喔~納麼香!
		1.米豆樂-豆渣的膨發米餅 2.披豆 4-冷凍豆渣麵團
		無鹽醬筍的開發與筍管質地軟化機制探討
		漬戀。筍
		紅龍果乳酸菌發酵果凝
		益抹紅-蔗香奶茶
		晶球の優-益生菌冰淇淋
		嘉寶果水草物之抗氧化性質及其應用於中式香腸之開發
		綠茶粉對貢丸品質的影響
	專題研究組	炊煮水量與米飯破碎方式對糙粳米和精白粳米預估升糖指數的影響
		炊煮水量與米飯破碎方式對長秈糯米和秈米預估升糖指數的影響
		不同濃度乳化劑對地瓜粉的凝膠強度影響
		嘉寶果籽萃取物對乙醯膽鹼酯酶的抑制活性評估
		以多孔載體進行紅麴固定化培養生產色素
		利用 Fed-batch 培養方式提高紅麴菌色素產量
	106	產品開發組
洛神花 QQ 軟糖之開發		
Yo, 優醬		
中藥材及紅茶之啤酒釀造		
添加洛神花草出液對午餐肉品質特性的影響		
洛神花草出液對中式香腸品質特性的影響		
余甘子酒類發酵及軟糖之開發		
墨紋爆餅		

		香蕉皮奶昔
		益生沙拉抹醬之開發
		益生菌奶酪
		益生菌晶球
		神纖棒
		起司冰淇淋
		高鈣烘焙食品之開發-蓋蝦糰
		探討洛神花添加於烘焙食品中的抗氧化能力
		添加幾丁聚醣製作醬油之可行性探討
		細菌纖維素在保養品與老人食品上的應用
		銀髮族調理食品配方開發-紅杞蜜奶酪
		高齡餐食開發：起司豆樂餅
	科學研究組	不同粒徑全麥麵粉對烘烤及蒸煮性能之影響
		台灣地區紅麴醬產品紅麴菌之分離
		調濕處理對糙米 GABA 生成之測定
		Isolation and Purification of Superior Strains from Koji Rice and Application for Making Traditional Chinese Rice Wine Starter
		文 獻 整 理：Effect of cryo-milling on starches: Functionality,digestibility,and conformation
		由黑糖液克弗爾顆粒與紅麴醬產品分離出之酵母菌之耐酸特性與其應用
		探討嘉寶果皮萃取物之抗氧化功效
		酵素對米澱粉及米穀粉成糊性質的影響
105	產品開發組	秋葵蜜奶酪
		咖哩豆泥丸
		啤酒口味開發
		水梨水果酒及啤酒開發
		穀類酒開發
		桑葚酒開發
		膨發地瓜脆餅-甜心薯
		香蘭軟糖
		爺奶棒棒

		爺奶好食粥
		利用黑糖液克弗爾粒釀製葡萄酒
		比較熱風與滾筒乾燥的南瓜粉之功能特性及其應用
		南瓜餡及南瓜極的製作與物性分析
		黑豆粉對中式貢丸成分之影響
		洛神花萃取液對中式香腸品質的影響
		添加黑豆粉對法蘭克福香腸品質的影響
	研究報告組	以牛蒡萃取液與菊糖取代 MRS 培養基中葡萄糖進行乳酸菌培養
		冷凍乾燥製備益生菌柳橙粉
		建構高酒精耐受性且大量表現甘露糖蛋白之酵母菌
		醃製酪麗果汁風味品評
		有機酸對米澱粉與米穀粉成糊性質及凝膠質地之影響
		烹煮溫度與時間對米飯體外升糖指數的影響
		破損澱粉含量對純米粉絲性質之影響
		紅藜對糙米膨發產品質地之影響
		從傳統酒麴分離具有澱粉酶活性之微生物
		炭角菌 PU02 固態發酵菌絲體之抗氧化活性
		三種市售麵條的抗性澱粉含量及升糖指數之分析
		Characterisation of antioxidant and antiproliferative acidic polysaccharides from Chinese wolfberry fruits
104	產品開發組	米藜蹦地球
		添加豆類之糙米膨發食品開發
		優格冰淇淋之開發
		乳酸菌發酵蔬果汁之開發
		甜柿、極柑冰淇淋之開發
		棕櫚糖酒及棕櫚糖清酒之釀造
		以固態及液態發酵方式釀造甜柿酒
		鳳梨柳丁汁、沙梨和諾麗果果實之酒精發酵
		芋頭發酵產品之開發
		大豆胺基酸螯合鈣於烘焙食品之應用
		珍味菇飲抗氧化能力之分析

	即時味噌魚湯包之開發
	糙米膨發零食之開發
	洛神花微醺冰品之開發
研究組	不同米穀粉之物化性質及消化性的探討研究
	不同米樣品之估計升糖指數(eGI)
	台中海線地區在地美食專訪與文化探討
	亞洲國家泡麵文化之探索
	生活與學習~個人部落格之建構
	蒸煮條件對饅頭收縮的影響
	不同平板培養基對香菇菌絲體生長之影響
	不同平板培養基對杏鮑菇菌絲體生長之影響
	不同平板培養基對馬勃菌絲體生長之影響
	不同平板培養基對桂花耳菌絲體生長之影響
	新型之食品電子商務案例分析
	乾式熟成對牛腰脊肉品質特性及代謝產物的影響
	抑制肉製品李斯特菌生長的探討
	酸性蛋白酶的篩選
	市售益生菌產品菌量檢測
	水果酵素