



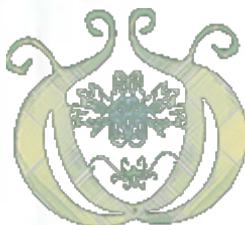
系主任的話 營養專欄 食品專欄 演講摘要 重要系聞 學會動態

系主任的話

靜宜大學食品營養學系主任 詹吟菁

98年8月份臨危受命，以戒慎惶恐的心情接任系主任的工作。感謝全體師生與系友的支持與努力，使得本系得以秉持著一貫的優良傳統，於穩定中求成長。

為了增進學生對於產業與畢業後出路之了解，本學期分別於多項課程中邀約了多位優秀系友，分享食品營養工作中的甘苦談；透過經驗分享，相信更加強了同學對事業的認知，與了解提早規劃未來的重要性。另透過服務學習至社區圖書館進行營養衛生教育的活動，與協助中縣衛生局舉辦國小學童減重營，讓學生在配合專業的前提下，與社區有更多的互動與連結。

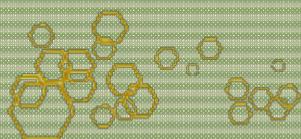


本學期師生於許多方面均有亮眼的表現。恭喜詹恭巨及鍾雲琴老師分別獲得院及系教學優良教師，多位同學順利通過營養師及食品檢驗分析士的檢定考試，並榮獲全國大食盃亞軍及校內聖誕佈置第二名的殊榮，還有讓人耳目一新的食物製備成果展等，讓我們齊聲為之喝采。

面臨98學年度即將到來的教育部評鑑，為使系的成果能有最好的呈現，除持續進行各項整合工作外，亦邀請了曾浩洋、李宗貴、謝文慶、郭素娥四位專家提供本系於教學宗旨、目標及課程之寶貴諮詢，作為持續改進之參考。此外，系上將於97年度下學期承辦全國性的營養年會活動；對全體師生而言，除了是榮耀，亦是關係校譽的重要任務，屆時歡迎各位系友一起來共襄盛舉！

新的一年，祝福大家都能好事連連、好運旺旺來！也期待本系能在系友、師生及各位朋友的協助與關愛下，與大家一起持續成長。

[回首頁](#)





系主任的話

營養專欄

食品專欄

演講摘要

重要系聞

學會動態

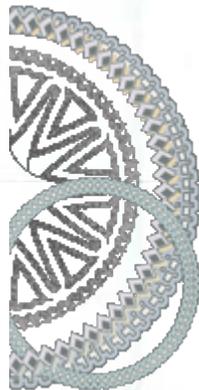


營養專欄

綠茶萃取物與糖尿病血栓性併發症

食品營養學系副教授 詹恭巨

茶是全世界被飲用量僅次於水的飲料。在所有被飲用的茶中，全發酵的紅茶約佔76%~78%，無發酵的綠茶約佔20%~22%，半發酵的烏龍茶則少於2%。由於綠茶在製作過程中不進行發酵，綠茶水通常含有較高量具生理活性之物質，也因此經常飲用綠茶是有益於身體健康的。綠茶中所含之生理活性成分主要是以多酚類物質為主，大約可佔綠茶葉組成份之30%。多酚類 (polyphenols) 中又以酚類衍生物之類黃酮 (flavonoids) 為主，類黃酮物質中又以兒茶酚 (catechins) 為主。綠茶中所含之兒茶酚主要有四種，分別是 epigallocatechin-3-gallate (EGCG)(約佔59%);



epigallocatechin (EGC)(約佔19%); epicatechin-3-gallate (ECG) (約佔13.6%) 及 epicatechin (EC) (約佔6.4%)，其中EGCG是含量最高且最具有生理活性之兒茶酚。由於EGCG是強大的抗氧化劑(抗脂肪氧化力約為等量維生素E的200倍)，可有效清除動物與人體內所產生之自由基，因此經常飲用綠茶被認為可有效降低與自由基所誘發之氧化傷害相關之慢性疾病的危險性，例如各種癌症及心血管疾病。糖尿病是國內排名第四，僅次於癌症及腦心血管疾病，造成國人死亡之主要慢性代謝性疾病。糖尿病主要的代謝障礙是高血糖及因醣類代謝障礙所伴隨而生之高脂血症。高血糖所誘發之細胞氧化傷害，乃造成動脈血管內皮細胞損傷之主因，而高脂血症更加速動脈粥樣性硬化，因此，末期糖尿病患很容易產生血栓性血管病變，而血栓性心血管併發症也成為糖尿病患主要之致死病因。

死病因。

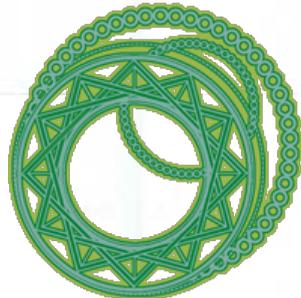
造成第2型糖尿病發生的原因有很多，肥胖則是一個很重要的後天因素，一般肥胖的人會較正常體位者有至少高20倍罹患糖尿病的危險性。就預防第2型糖尿病產生之角度而言，已有許多的文獻顯示經常喝茶或是攝取綠茶萃取物都能有效的控制體重，而達到預防肥胖之效果。喝綠茶能產生減重之效果，主要是依賴綠茶中所含之多酚類及咖啡因等成分。研究顯示綠茶萃取物能抑制腸道脂肪之乳化作用及脂解 酶之活性，可降低約35%腸道脂肪之消化率。綠茶多酚及咖啡因也能合同性的增加體內之產熱作用及脂肪酸之 β -氧化作用，增加熱量的消耗而減少脂肪的囤積。最近之研究顯示綠茶萃取物中之EGCG更能直接抑制脂肪細胞之分化並能誘導成熟之脂肪細胞之凋亡。

高血糖是造成糖尿病併發症產生之根源，如能有效的控制飯後高血糖狀態，就能有效預防或延緩糖尿病併發症之發生。文獻顯示喝茶可以增加周圍組織對胰島素之敏感性，

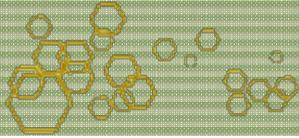


綠茶中之EGCG可以透過抑制NO合成酶(iNOS)之活性，降低細胞激素所誘發之胰臟β-細胞之損壞，進而促進胰島素之分泌，而能有效降低禁食血糖值。細胞及動物試驗之結果也顯示綠茶中之EGCG能抑制肝臟糖質新生作用及脂肪酸合成作用之關鍵酵素活性，進而達到降低血糖及血脂之效果。另有研究顯示給予高果糖誘發之糖尿病鼠飲用綠茶，透過增加脂肪細胞葡萄糖運輸蛋白IV(GLUT IV)之表現及脂肪細胞對胰島素之敏感性，便能顯著改善周圍組織胰島素抗性、禁食高血糖、高胰島素血症及高血壓等第2型糖尿病症狀。由於飲用綠茶可改善高血脂，綠茶中之抗氧化成分又可抑制血漿中低密度脂蛋白之氧化，因此可延緩冠狀動脈粥樣性硬化發生。流行病學之研究顯示每天飲用3~4杯綠茶和日本男性冠狀動脈之發生率呈現負相關。日本學者以健康成年人為研究對象發現每天飲用7杯綠茶並不影響LDL膽固醇濃度、血小板凝集及活化血小板指標TXB2之濃度，但是卻顯著降低MDA所誘發之LDL氧化。韓國學者之研究顯示吸煙者每天飲用600 mL綠茶四週可顯著降低血漿活化血小板指標P-selectin及氧化LDL之濃度。這些研究顯示飲用綠茶對健康成年人血脂質之代謝並無顯著之影響，但是對於處在較高氧化壓力下之吸菸者較有顯著的效果。綠茶萃取物或是綠茶中之EGCG抑制動脈粥樣性硬化之機轉，可能是透過抑制血脂質的氧化及動脈血管壁之損傷，而非影響血脂質之代謝。研究顯示，給予apo E-缺乏之致動脈硬化模式小鼠每天飲用綠茶萃取物(Green tea extract, GTE)溶液(0.8 g GTE/L) 14週後發現，GTE並不影響血漿TC及TG之濃度，但顯著降低脂質過氧化物之濃度，也顯著的降低主動脈弓粥樣性硬化斑之面積及脂肪囤積。另一研究顯示給予STZ誘發之糖尿病鼠每天300 mg/kg BW之GTE四週後，血壓、禁食血糖值及脂質過氧化物濃度顯著降低，GTE也顯著的抑制動脈壁膠原蛋白囤積及糖化作用，而可有效的抑制糖尿病鼠動脈硬化所引起之血管性併發症的發生。

血栓形成(thrombogenesis)起始於血管內皮損傷所誘發之血小板活化、凝集與黏附，血小板凝塊與後續凝血因子活化所產生之纖維蛋白則凝結成血栓。因此，如能抑制血小板之活化與凝集或是抑制凝血機制之活性，便能減少血栓之形成。有些體外試驗顯示綠茶萃取物，特別是GTE中的EGCG能有效的抑制膠原蛋白或是凝血酶所誘發之血小板的凝集。活體試驗顯示，透過影響血小板膜上花生四烯酸之代謝及TXA₂合成酶之活性，綠茶兒茶酚(GTC)可顯著的抑制大鼠血小板膜上TXA₂之生成，而TXA₂是一強力的血小板促凝劑。在凝血機制方面，較早的研究發現給予小鼠GTC或是EGCG可以抑制實驗性肺血栓之生成作用，然而，GTC或是EGCG卻不影響以健康人血漿所測定之凝血反應，例如凝血酶時間及凝血酶原時間，可見綠茶萃取物之攝取似乎不會干擾健康正常人之凝血機制。另外，當血管內皮細胞損傷時，會釋放出組織因子(tissue factor)，活化凝血因子並啟動凝血機制。最近之研究發現兒茶酚中之EGCG會抑制組織因子所誘發之凝血酶之活化，進而抑制血栓之形成。由於綠茶萃取物之EGCG具有良好之降血糖、降血脂、抑制凝血及抗氧化力，攝取綠茶萃取物對延緩第2型糖尿病患血栓性心血管併發症的發生似乎是有益的，這方面需要更多的人體試驗來證實。在關注綠茶萃取物對身體有益的影響之餘，攝取過量可能產生的毒性也要注意，研究顯示給予健康受測者800 mg高純度之EGCG(94%)連續10天並不會對身體產生傷害。給予健康受測者1600 mg高純度之EGCG也不會產生急毒性。然而，在更多有關綠茶萃取物之EGCG毒性之研究發表之前，將綠茶萃取物當作每日攝取的健康食品，應該要注意綠茶萃取物之攝取劑量。



健康受測者800 mg高純度之EGCG(94%)連續10天並不會對身體產生傷害。給予健康受測者1600 mg高純度之EGCG也不會產生急毒性。然而，在更多有關綠茶萃取物之EGCG毒性之研究發表之前，將綠茶萃取物當作每日攝取的健康食品，應該要注意綠茶萃取物之攝取劑量。



中華民國九十八年一月

發行單位：靜宜大學食品營養學系

地址：台中縣沙鹿鎮中棲路200號 TEL:(04)26328001分機：15031~15034

版權所有 2008 靜宜大學食品營養學系 All Rights Reserved.



系主任的話

營養專欄

食品專欄

演講摘要

重要系聞

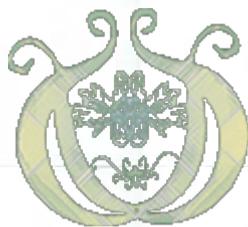
學會動態

食品專欄

果皮廢棄物的再利用

食品營養學系教授 王俊權

農作物廢棄物在食品加工過程經常是許多公司的負擔，基於資源回收再利用的環保節能概念，目前已有許多蔬果、穀類、根莖類作物的加工副產品及廢棄物，已被研究廢棄物再利用的可行性，以提高附加價值。由於許多的果皮含有豐富的膳食纖維、蛋白質、維生素或天然色素等，目前已有不少的果皮被製成各種的添加物，例如從果汁製造後柑橘皮或蘋果渣回收果膠，香蕉皮生產膳食纖維飲料，蘋果皮作為烘焙製品的添加物(鬆餅)，鳳梨心粉末添加在麵包，胡蘿蔔皮製成高膳食纖維粉末，這些都是很好的膳食纖維來源，已被利用在許多商品的製造。



為提高果皮廢棄物的利用及回收再生資源的利用，可利用不同的食品科技將各種品成分分離而加以回收，或改變廢棄物的物性而增加利用的可行性。常見的方法是利用微生物發酵轉變成有用的化學品、能源或蛋白質以供農工業使用，例如將澱粉或纖維質廢棄物接種適當微生物後，提高蛋白質含量供動物飼料用。或利用酵素水解得到所期待的食品成分而加以回收，例如纖維素半纖維素或特定的生理活性物質等。除此之外，近20年來受到重視的

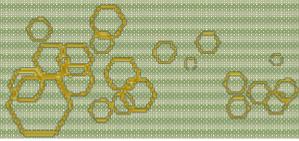
微細化技術，就是利用物理的方法將果皮廢棄物加以乾燥後，再經機械或流體動力的方法，克服物質內部凝聚力使物體破碎，將果皮加以顆粒微細化，包括乾磨法、半乾磨法及溼磨法。乾磨法是指直接以機械研磨，過程中不添加水，所製成的樣品粉末色澤較深、顆粒較大且較多破損，乾磨法有氣流式、高頻振動式、旋轉球(棒)磨式、錘擊式和自磨式等。溼磨法主要是運用膠體磨合均質機來完成，溼磨法樣品先經過浸漬，且於研磨時再添加足量的水，對樣品及機械間有潤滑作用，顆粒破碎程度較低，明亮度較高，且原料於浸漬過程中，非澱粉脂質、寡醣、蛋白質以及可溶性物質會流失。乾磨法因製程簡便且無廢水，因此廣為使用，濕磨法製程較為繁瑣，會造成成分流失，並且有廢水產生。另外，半乾磨法是在研磨前浸漬樣品，瀝乾後進行研磨，半乾磨樣品因含高水分含量，需乾燥保存。以濕磨法研磨可使樣品粒徑較小，半乾磨其次，乾磨樣品粒徑分布最大。

果皮可藉由顆粒微細化的過程，改變顆粒的理化性質包括體積密度、保水性、保油性及溶解度等。微細化的作用力在破壞非水溶性膳食纖維微細結構的同時，還有可能影響其結晶狀態。微細化技術可以將果皮顆粒的粒徑減小、比表面積增大，造成體積密度的降低，進而使非水溶性膳食纖維分子顯著增加多孔性和表面積，暴露更多極性官能基、糖醛酸和其



他與水結合的官能基，並且增加蛋白質和細胞壁果膠物質的溶出，導致保水性與溶解度的增加。透過微細化技術的純物理加工方式，不會混入雜質，同時可改變原料原有的理化特性，藉以提高農產品廢棄物的加工特性，可應用在食品工業、果汁工業，甚至製藥工業，以提高農產廢棄物的利用價值。

[回首頁](#)





系主任的話

營養專欄

食品專欄

演講摘要

重要系聞

學會動態



演講摘要

演講題目：診所營養師之工作介紹

演講時間：2008.09.30

演講者：

- 卓宜徵 新竹安慎診所/營養師
- 張依涵 統鮮企業股份有限公司/營養師

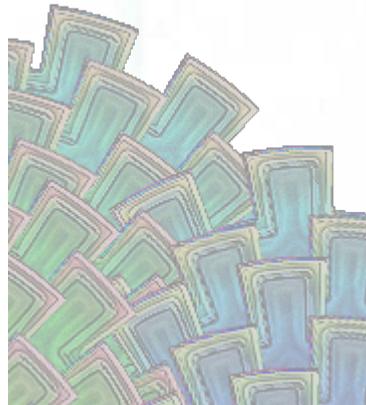
內容摘要：

- 摘自 學生心得 營生三劉宛茜

今天聽完兩位學姐進入值場的心得分享，令我有深深的感觸及對未來有更明瞭，更知道自己適合進入何種職場上班。首先會羨慕二位學姐都算是很順利地且都找到自己想從事的工作，一位是臨床，一位是團膳的營養師，而且經由學姐的經驗分享後，讓我實際的瞭解到營養師在各地所從事的工作內容，而我也從中發現，自己到底未來想從事哪方面的工作。我覺得自己比較適合走團膳營養師的工作，雖然可能會走現場，要進廚房或什麼的，也許工作的內容沒有像醫院診所的營養師那樣，可是我實在不怎麼喜歡醫院，且自己也像宜徵學姐那麼內向，所以我覺得自己可能無法勝任要一直面對人群且要像大眾衛教，依我自己對自己的瞭解，可能醫院臨床營養師並不適合我吧。

- 摘自 學生心得 營生三 曾郁堡

過了今天我更肯定營養師證照是我所必須具備的，但不只有營養師執照，未來還有許多要考的證照，其中也有不同領域方面的。所以營養師一直不只是考上了就好，還有許多需要學習的地方，不只是專業領域，連陌生的領域也要有所認知。因為我有經濟壓力，我希望我可以一邊工作一邊學習，使我有許多不同的經歷以拓展我的視野，當然如果可以考上公職營養師是最好的，或許我從以前所嚮往的是醫學院，所以我希望能在學術性的醫院工作，以我的專業能力使病患能改善問題所在。



演講題目：職業試探(教師)、公職營養師、保健食品營養師

演講時間：2008.10.14

演講者：

- 劉惠瑜 台中高農餐飲科/主任
- 廖敏芳 台北縣鄧公國小/營養師

內容摘要：

- 摘自 學生心得 營生三 邱名穗

「對知識的敏感，對知識的熱忱」這是廖敏芳學姐一再強調的，在他的演講中，我學到很多。他提醒了我，我應該從日常生活發生的事去學習，例如最近發生的毒奶粉事件與瘦肉精事件，他希望我們能夠自行找資料，並將別人的東西消化成自己的東西，因為許多專業且基本的嘗試是必須從平日做起；其實，平常我也會蒐集一些營養相關的新聞報導，因為會有很多新的研究報導，如此才能瞭解全球營養相關的新知。學姐也告訴我們，要好好運用學校這個知識的寶山，先瞭解自己要做什麼，有任何不會的地方就要隨時發問，她強調「師傅引進門，修行在個人」。

- 摘自 學生心得 營生三 紀稚雯

三位學姐的演講皆有相似的特點，作任何事情都需要用心去對待，依自己能力去盡量協助，溝通別人，營養師這份工作尤其對於客戶，病患更需用心。另外，知識的增進，對自己實力提升以應對狀況和充實自己，現在地球村是一個國際村，知識流動快速資訊在網路迅速的結果，人不可能只知國家事，更要知天下事。唸書不單單只是為了考試，畢業之後，自己對知識的熱忱，對工作的熱愛，終身學習（活到老，學到老）隨時保持這股熱忱。



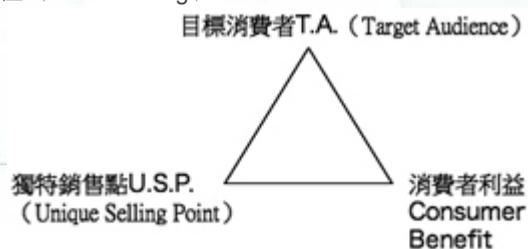
演講題目：食品「贏」銷

演講時間：2008.10.23

演講者：劉佳慧 流暢創意有限公司/總經理

內容摘要：

- 行銷：被整理過的一門學問，應用的學科。
- 什麼是行銷？誰在看？哪裡好看？看了有什麼好處？案例：籃球火（偶像劇）。
- 定位（Positioning）：



- 行銷的定義（Marketing）：找出顧客的需求，然後去滿足這些需求。
- 行銷操作的流程：
 - 產品雛形：從原料或想法出發。
 - 市場分析：評估是否有市場。
 - 競爭對手分析：別人怎麼操作（決定假想敵，模仿與突破）。
 - 產品定位：從產品到商店，完成商品包裝。
 - 設定行銷目標。
 - 行銷策略擬定：走入執行面，訂定操作流程。
 - 實際行銷執行。
 - 結果驗收與檢討：回頭調整行銷策略。
- 行銷上另一個中意的意義：商品，品牌。

• 消費者對品牌和商品的認知：「隱藏的潛質 (Hidden Potential)」意指「沒有任何事物是他的本質」，品牌和商品也是一樣。

• 行銷的過程：

如何把商品帶入意義。
讓消費者大眾接受。
進而掏錢購買。

• SWOT分析：

S：優勢點。
W：弱勢點。
O：機會點。
T：威脅點。



演講題目：工作經驗分享

演講時間：2008.10.30

演講者：賴雲鵬 聯華食品公司／工程師

內容摘要：

• 食品業現況：

產業外移：義美、康師傅。
原物料價格飛漲：麵粉、堅果。
優秀人才尋覓不易：生產環境差、傳統觀念、薪資低...等。
大陸黑心原料充斥，分辨不易。
大環境不景氣，購買意願低。
通路掌控市場，利潤嚴重被壓榨。

• 食品業職缺介紹：

工作性質	職缺	相關課程
生產	儲備幹部	食品加工，工廠管理，統計
品保	檢驗員，現場品保	微生物，食品化學
研發	研究助理，研究專員	食品生物學，新產品開發
行銷	行銷專員	營養相關課程
業務	銷售專員	營養相關課程

• 就業前的準備：

想一想，什麼是我的強項？
專業知識及專業技能盤點。
複習與未來工作相關之課程。
證照。
第二專長（行銷、觀光、管理...）。
加強外語能力。
良好的國際觀。
加強人際關係訓練。

• 面試注意事項：

令面試官有良好的第一印象，符合禮儀的打扮與衣著。
履歷表／自傳
別偷懶，一定要寫英文履歷。
誠懇、務實、有條理。
將所學與專長精簡敘述，強調個人的核心競爭力。
創意不等於怪異。
平常新應對，呈現最好的一面。



演講題目：大專院校營養師相關業務簡介／糖尿病營養衛教師

演講時間：2008.11.25

演講者：

- 劉淑蕙 靜宜大學 衛生保健組／組員
- 蘇鈺幀 凱旋醫院／營養師

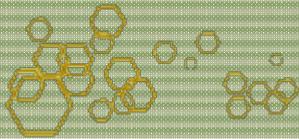
內容摘要：

- 摘自 學生心得 營生三 施玟伶

這次的演講內容又學到了另外很多東西，像是糖尿病營養衛教師的考照，還有職業登記的相關訊息...等。比較吸引我的是糖尿病的部分，以前老師上課就有說過，只是藉著這堂課請到專業的在職者，更令人印象深刻。糖尿病這幾十年來一直位居台灣十大死因之一，所引發的其他症狀疾病，讓國人也越來越正視這項疾病，而所謂的證照對於我們而言只會有好處，將來有機會，考起來準備著吧！不管是對未來的兼職或是轉職皆有幫助！



[回首頁](#)





系主任的話

營養專欄

食品專欄

演講摘要

重要系聞

學會動態

重要系聞

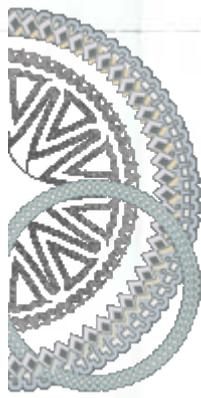
重要記事與報告

- 本系97學年度第二學期起聘請新專任教師王培銘助理教授，任教科目：生物技術導論、生物技術學、發酵學及生物技術研究法。
- 江善宗講座教授擔任金衣生命科學輔導專家（創新育成中心進駐廠商）。
- 賴鳳義教授獲中央研究院補助短期研究六個月，計畫名稱：「植物甘露聚糖活性結構與分子性質：免疫調節觀點」。地點：農業生物技術中心。
- 蕭錫延講座教授受邀第四屆台灣－澳大利亞水產養殖、漁業資源及管理論壇演講，講題：Mineral nutrition in fish。
- 本學期本系於97學年度上學期共舉辦8場學術演講：

日期	主講人	服務單位及職稱	講題
97.09.30	卓宜徵 張依涵	新竹安慎診所／營養師 統鮮企業股份有限公司／營養師	診所營養師之工作介紹 團膳公司工作介紹
97.10.14	劉惠瑜 廖敏芳 黃文萱	台中高農餐飲科／主任 台北縣鄧國公小／營養師 新賀斯國際有限公司	職業試探(教師) 公職營養師 保健食品營養師
97.10.17	陳伯中	中興大學植物系／教授	藻類之應用潛力
97.10.23	劉佳慧	流暢創意有限公司／總經理	食品 { 贏 } 銷
97.10.30	賴雲鵬 王建文	聯華食品公司 憶霖食品公司生物技術部門／經理	工作經驗分享
97.11.25	劉淑蕙 蘇鈺幀	靜宜大學 衛生保健組 凱旋醫院／營養師	大專院校營養師相關業務簡介 糖尿病營養衛教師
97.12.23	林佳青	彰化基督教醫院／營養室主任	從醫院管理角度看醫學中心 營養師應扮演之角色
97.12.28	陳憶慧 柯真媛 劉淑蕙	光田醫院／營養師 百歐仕科研股份有限公司／專案經理 靜宜大學 衛生保健組	臨床營養師工作介紹 生技公司營養師工作介紹 學校營養師工作介紹

- 恭賀！97年第二次專門職業及技術人員營養師專技高考，本系系友錄取名單如下：吳昭儀、蔡靜宜、邱詩勻、鄧婉好、吳佳芳、黃瑜婷、蔡雅楨、林佩嬋、林伶英、何佳蓉、吳敏瑄、魏佳好、陳佩茹、李玉雯、黃知偉。

- 恭賀！97年食品檢驗分析士，本系乙級證照錄取名單：吳元喜、洪怡瑋、郭宗勝、林雅芳。丙級證照錄取名單：林季磊、陳奕丞、高于婷、洪毓翎、邱孟萱、林玟績、王姝棠、徐詩涵、許馨予、許



怡婷、陳香君、丁羽仙、邱婉玲、李曉貞、陳虹吟、林意芸、廖士鈞、蔡旻芹、鄭喻心、黃義承、戴明芳、陳思妤、林碗婷、徐雅琇。

• 恭賀！97學年度第一學期通過全民英檢學生人數為初級複試6名、中級初試3名。

• 恭賀！本系陳泰邑、邱婉玲、張翔閔、張元醜、王宗祥、沈利紘、陳宜芳等學生榮獲全國大食盃羽球亞軍。

• 恭賀！邱孟萱、林玟縝、黃義承、林季磊、蔣廷倫、陳儀芬等學生榮選台灣健康產業協會主辦之健康天使。

• 恭賀！本系新生績優獲獎名單：

學士班：盧雅琦、孫于婷。

碩士班：趙佳容、石依萍、許淑惠、范哲璋、曾柏文。

• 恭賀！本系新生續獲入學績優獎：生科三 陳雅馨。

• 恭賀！詹恭巨老師榮獲院教學優良獎。

• 恭賀！鍾雲琴老師榮獲系教學優良獎。

• 恭賀！本系聖誕佈置【聽爺爺說】榮獲第二名。



• 恭賀！本系碩士班甄選榜單：

營養與保健組：蕭伊伶、賴智豪、林育如、黃雅鈴、楊婷如、吳昭嫻。

食品與生物技術組：徐子惠、黃靖雯、許怡婷、范俐伶、丁羽仙、林玟縝。

• 97年8月23日於格倫511舉辦家長大學日，提供家長與新生與系所相見歡機會，使家長對於孩子的未來早一步瞭解與提供解答疑惑管道。



• 97年9月10日於格倫樓舉行系會新生歡迎會，使新生更加瞭解系所相關資訊。

• 配合中秋節本系推出高纖低熱量月餅。



- 本學期霜淇淋及烘焙產品由九月中開始，每週三下午販賣烘焙課程實習產品，每週四中午12：00至下午17：00於格倫樓食營實習工廠（G127）販賣霜淇淋。
- 團膳實驗課程供應營養午餐，於97年10月起每週二、四中午11:50~12:30供應，11月20日團膳特餐及12月23日團膳buffet供餐。
- 97年10月17日法國Roquette總公司專家代表參訪食營工廠，與賴鳳義教授洽談國際產學合作可能性。
- 97年11月13日於格倫樓團膳供應教室（G511）舉行食物製備課程成果展，由學生烹調供應自助式餐點，充分展現學生一學期來的學習成果。



- 配合基礎營養實習及團體膳食管理課程於97年11月14日舉辦校外參觀活動(華膳空廚、中原食品工業開發股份有限公司、台北榮民總醫院)。



- 97年12月12日舉辦「保健生技產品之研發與應用」學術研討會，地點於國際會議廳，此次研討會通過申請營養師繼續教育積分。共約380人蒞校與會。



- 97年12月13、20日至深波圖書館進行營養衛生教育活動，對象為國小學生，由大一服務學習10名同學幫忙衛教，經由營養宣導活動建立小朋友均衡飲食之觀念，期使正確營養觀念能向下扎根，培育更有活力及更健康的國民。而本系學生則可藉此學習規劃營養衛生教育之內容、教材製作及參與活動表演，提早了解營養從業人員之專業

工作內容，作為往後專業生涯規劃之參考。



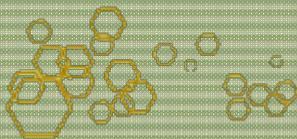
- 98年1月21-23日舉辦國小學童體重控制營，對象為台中縣清水國小4、5年級學童，以期達到提升學童的減重動機與增強減重之自我效能。

- 國際性相關活動：

周淑姿及鍾雲琴教授參加97年10月19日至10月23日舉辦之The 14th word Congress of Food Science & Technology(第十四屆食品科技大會)，及會議論文報告，地點於中國上海。

詹吟菁教授參加97年11月14-17日舉辦之2008 Annual Conference Nutraceutical, Functional Foods, Natural Health-Products and Dietary Supplements，地點於台中長榮桂冠酒店。

[回首頁](#)



中華民國九十八年一月

發行單位：靜宜大學食品營養學系

地址：台中縣沙鹿鎮中樓路200號 TEL:(04)26328001分機：15031~15034

版權所有 2008 靜宜大學食品營養學系 All Rights Reserved



系主任的話 營養專欄 食品專欄 演講摘要 重要系聞 學會動態

學會動態

活動名稱：分區迎新（北、中、南）

日期：97年8月22、24、30日

地點：台北、台中、高雄

對象：食營系新生

內容：新生相見歡！全台三處新生聚首，讓各位新生第一步認識靜宜大學食營系。

活動剪影



活動名稱：大學家長日

日期：97年8月23日

地點：格倫樓511

對象：全系教師及新生

內容：此次活動主要目的為使家長更加瞭解本校與本系的資源與設備，同時提供一個面對面的機會，讓家長有機會能認識學校與系所之設備與資源，導師也共同參與協助回答家長的問題。

活動剪影



活動名稱：新生訓練

日期：97年9月10日

地點：格倫樓104

對象：大一新生

內容：透過新生訓練，新生有機會更加認識系學會與工作，透過問與答增進對系所的瞭解。

活動剪影



活動名稱：迎新宿營

日期：97年11月1日

地點：清水

對象：食營系新生

內容：一年一度為新生準備的兩天一夜宿營活動熱鬧展開，透過戶外活動動力無限，增進新生感情。

活動剪影



活動名稱：聯合班會

日期：97年12月4日

地點：靜安121

對象：食營系全體同學

內容：透過聯合班會，各班代表有機會提出與反映系上問題，每一個問題都是讓系所更好的改善指標。

活動剪影



活動名稱：食營系期末聖誕進補趴

日期：97年12月22日

地點：格倫大廳

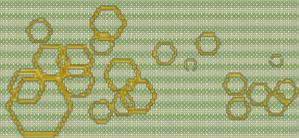
對象：食營系全體同學

內容：另類期末進補，有吃有玩還有禮物可以帶回家。

活動剪影



[回首頁](#)



中華民國九十八年一月
發行單位：靜宜大學食品營養學系
地址：台中縣沙鹿鎮中樓路200號 TEL:(04)26328001分機：15031~15034
版權所有 2008 靜宜大學食品營養學系 All Rights Reserved.