

論文摘要

【A】 微生物學組

A 微生物學組		
編號	論文題目	作者
A001	用超聲波萃取白牛樟芝蕈仁固態發酵物在抗氧化及其抑制酪胺酸酶活性之研究	吳建一、陳美玲、林志超
A002	造粒雞糞厭氧共消化過程促磷溶釋機制探討	張浩誠、羅凱尹、王尚禮
A003	Baculovirus-assisted cell surface display as a platform to improve the stability of hemagglutinin derived from influenza virus	蔡智瑄、趙裕展
A004	Puf6 and Loc1 are essential for the protein and mRNA stability of RPL43 to ensure safe delivery of this ribosomal protein to large ribosomal subunits.	越樂昀、羅凱尹、梁凱任
A005	在細菌-藻類燃料電池 (BA-MFCs) 之陰極中利用固定化 <i>Chlorella</i> sp. 微藻顆粒同時產電及去除 COD 之研究	詹哲嘉、江育昌、汪家有、姚俊宇、莊珮育、吳建一
A006	不同表現型牛樟芝之基源、三萜類及多醣體研究	黃良得、莊靖宜、謝允承、賴敏男
A007	蛹蟲草培育與螨害防治研究	許睿城、林詩展、趙士慶
A008	漆酶應用於天然酚酸染髮劑之研究	曾雅秀、龔宏洋、陳羿橙
A009	漆酶應用於天然丹寧染髮劑之研究	曾雅秀、龔黃慧容、陳羿橙
A010	青梅果皮酵母菌之篩選與特性之探討	林亮宇、虞積凱
A011	嘉寶果果皮乳酸菌 CTL-1 之篩選	廖淑楨、虞積凱、林澤群
A012	Effect of Common Yam Concentration on Hemicellulase Activity of Microbe CT12	林澤群、Chinshuh Chen、Gee-KaiteYu
A013	利用高濃度食品加工廢棄物發酵生產生質酒精	古漢華、張翠婷、詹鴻得、張谷昇、張宜煌
A014	自米糠原料篩選具脂肪酶及蛋白酶活性之菌種	陳勁中、高國展、高艾玲、蔡昌廷、陳瑞惠、蔡承佳
A015	磚頭及活性碳載體固定化細胞應用於重複批次丁醇醱酵研究	陳勁中、高艾玲、蔡昌廷、陳瑞惠、蔡承佳
A016	具丁醇醱酵生產能力之葡萄球菌 K2	陳勁中、高艾玲、蔡昌廷、陳瑞惠、蔡承佳

A 微生物學組

編號	論文題目	作者
A017	Nanoparticles as UV Protectants for Enhancing the Survival of <i>Conidia</i> of the Entomopathogenic Fungus	劉清標、Lin Pei-Haw
A018	紅麴發酵小米之製作	吳紹祺
A019	利用碎米水解液培養米麴菌 <i>Aspergillus oryzae</i> NCH-42 菌絲體生產幾丁聚糖之研究	莊子萱、王和麟、陳錦樹
A020	利用真菌生產幾丁聚醣及抗菌能力之探討	陳宣竹、陳錦樹
A021	高氨氮對於沼氣生產及其菌相的影響	郭楊正、江尹玲、黃政諭、廖麗玲
A022	Preventive Effect of Fermentation Broth from <i>Cordyceps Militaris</i> on Non-Alcoholic Fatty Liver	邱俊諺、顏聖烈、許文光
A023	開發低溫常壓氫氣電漿應用在滅菌之研究	胡峻儒、吳建一
A024	碳/氮源對 <i>Cordyceps cicadae</i> 菌絲生長及生物活性成分之影響	廖翊雲、李坤緯、吳柏信、黃郁雅、吳建一
A025	中藥漱口水抑菌效果的探討	林育萱、陳灝平
A026	水溶性細菌纖維素之培養技術	謝宗翰、郭秋媚、傅威昌、賴進此、廖啟成
A027	Production process of soluble and insoluble dietary fiber by <i>Gluconacetobacter</i> sp.	郭秋媚、謝宗翰、傅威昌、賴進此、廖啟成
A028	利用 β -葡萄糖苷酶處理增強草莓果汁及酒品之香氣	高子雅、陳錦樹、謝亞寧
A029	醋酸菌 <i>Komagataeibacter rhaeticus</i> NCHU R-1 以高粱酒糟水萃液為主要基質靜置培養所得細菌纖維素於固定化益生菌之應用	蔡亦騫、陳錦樹
A030	Using photo-crosslinking immobilized <i>Aureobasidium pullulans</i> to produced liamocins	虞積凱、Tse -Chun Lin
A031	循環利用甘藷下腳品生產生質聚合物之研究	蔡淑珍、吳宗諺、陳琦雯

【B】 生化與營養學組

B 生化與營養學組

編號	論文題目	作者
B001	Expression of synthetic phytoene synthase gene to enhance β -carotene production in <i>C. orbicularis</i> CPC1215	高艾玲、陳勁中、蔡昌廷、陳瑞惠、蔡承佳
B002	Feasibility study of culturing <i>C. orbicularis</i> CPC1 with wastewater	高艾玲、陳勁中、蔡昌廷、陳瑞惠、蔡承佳

B 生化與營養學組

編號	論文題目	作者
B003	辣椒素減輕化療藥物 cisplatin 造成的肌肉流失與萎縮	黃科傑、夏詩閔
B004	特級初榨橄欖油及其活性成分對於前列腺素誘導子宮過度收縮與疼痛的抑制效果	洪慧芝 夏詩閔
B005	探討肉桂醛對脂肪激素:內脂素在乳癌細胞生長及轉移之影響	蔣宜芬、夏詩閔
B006	Cordyceps cicadae 水萃物對小鼠黑色素瘤細胞(B16F10)酪胺酸酶活性及黑色素生成之影響	林思吟、陳柔妤、張家瑋、吳建一
B007	探討酒香酵母外切 β -1,3-葡聚糖酶之酵素特性	李貞誼、羅翊禎、郭宜蓓、徐駿森
B008	Deoxyelephantopin and its derivative DETD-35 affect mitochondrial proteome and induce oxidative stress-mediated mitochondrial dysfunction in triple negative breast cancer cells	黃瀚嶸、蕭証元、徐麗芬
B009	探討山苦瓜對高脂模式小鼠的功效研究	詹定薰、蔡佳芳、蔡銘祝
B010	比較超音波及傳統加熱萃取香水蓮花胎座多醣之抗氧化與抗糖化功效	郭佳佑、吳偉誌、王恆隆、洪哲穎、盧美光、黃斌
B011	不同酵素萃取液於米糠脂肪酶粗萃取之效能研究	陳勁中、高國展、高艾玲、蔡昌廷、陳瑞惠、蔡承佳
B012	小球藻 <i>C. vulgaris</i> CPC1-1 無溶劑萃取條件開發與細胞功能性篩選結果	高艾玲、陳勁中、蔡昌廷、陳瑞惠、蔡承佳
B013	蛹蟲草菌絲體與子實體在發炎與免疫調節功能性評估	李麗雅、周柏誼、方惟正、陳勁初
B014	產自劍葉龍血樹的血竭，其對刺激血管新生活的探討	張鈺、林明德、陳灝平
B015	酵素衣領精之洗淨能力分析	蔡昌廷、曾怡靜、陳勁中、高艾玲、陳瑞惠、蔡承佳
B016	利用不同含量殼聚糖製備蠶絲面膜之物化性質之研究	張為舜、李世傑
B017	土肉桂酒精萃取物對 UV-A 與 UV-B 造成皮膚傷害緩解之研究	張凱威、李世傑

【C】 食品科學組

C 食品科學組		
編號	論文題目	作者
C001	青香蕉之第三型抗性澱粉在體外消化期間的消化性及結構變化	廖宏儒、黃馨慧
C002	探討不同萃取方法對竹薑風味油儲藏安定性之影響	徐錫樑、王香懿
C003	添加不同比例小燭樹蠟的大豆膠狀油對油炸馬鈴薯片的品質特性及氧化安定性之影響	徐錫樑、王俞婷
C004	臺灣各地區文旦柚皮、葉酒萃物的抗氧化性研究	吳建一、黃曉雯、莊遠紅
C005	超音波萃取銀耳多醣之最適化條件及體外保濕探討	徐志瑄、宋子榕、胡育寧、方世文、謝昌衛
C006	Enhancing γ -glutamyltransferase activity to promote enzymatic synthesis of S-allyl-(L)-cysteine in garlic via high hydrostatic pressure pretreatments	陳昱廷、陳頤安、陳楷婷、李杰修、吳榮聰、蔡明勳、謝昌衛
C007	不同乾燥處理對香蕉花的品質及機能性成分安定性之影響	翁義銘、鄧婷云
C008	利用液相層析-串聯式質譜法分析半乳寡醣之組成譜型	林稚傑、楊硯喬、呂振宇、呂廷璋
C009	豆腐中 Bacillus 與 Paenibacillus 的分離及其特性分析	簡子芸、姚穎君、呂廷璋、羅翊禎
C010	蒙特石-TEMPO 觸媒氧化澱粉奈米複合膜之製備與性質探討	楊之綺、賴喜美
C011	探討香腸及含胺類食品混合之亞硝酸生成量	楊琬渝、徐國強
C012	以酵素水解結合高效能液相層析串聯質譜儀建立甘露聚醣之特徵結構分析平台	莊予瑄、呂廷璋
C013	Selection of Yeasts and Mix-Fermenting Golden Muscat Wine	鄭光成、賴沿佐、孫翊洲
C014	高壓及超音波對植物機能性成分萃取之影響	林衣凡、蔡碧仁
C015	利用 pH 及溫度參數評估紫甘藷花青素降解動力學及其貯存品質變化	陳勁嘉、江伯源
C016	複合薑黃自乳化粉體釋放特性及貯存安定性評估	巫定亞、江伯源
C017	食用油脂中 3-單氯丙二醇酯及縮水甘油酯檢測方法之開發	蔡欣亞、許芷寧、蘇南維
C018	探討不同品種南瓜果實之抗氧化能力	尤澤森、蘇國瓏
C019	探討不同金盞花(Calendula officinalis)品種之總類胡蘿蔔素含量	尤澤森、劉柏偉

C 食品科學組

編號	論文題目	作者
C020	探討台農 2 號及紅妃番木瓜品種葉片之抗氧化能力	尤澤森、謝宜軒
C021	蛹蟲草培育與蟎害防治研究	許睿城
C022	不同地區於四季培植可可所含抗氧化物能力之分析	尤澤森、蔡長鈞、鄭凱元
C023	生理期調理飲品顧客滿意度與再購意願之探討 — 以天孕月仕寶為例	尤澤森、蔡長鈞、王挺欽
C024	電場對北蟲草菌絲體生長及機能性成分之影響	梁志弘、林純蕙、曾聖有
C025	預煮與去支鏈酵素處理改善糯米穀粉之理化特性和體外消化性	范揚雯、邵貽沅
C026	一種護眼配方組合物對類固醇引起高眼壓與眼睛病變具改善效益	陳勁初、陳彥博、彭伊婷、陳福安、洪啟庭
C027	急速冷卻對綠茶理化性質的影響	陳雨實、李世傑、劉靜娜
C028	評估不同品種薏仁中活性成分含量及其美白保濕功效	張世鳳、歐明秋、莊正宏、黃柏彰、蔡依蓉、陳銘鴻
C029	香蕉機能成分分析及其萃取物於美白與保濕功能評估	鄒碧珠、莊正宏、歐明秋、黃柏彰、蔡依蓉、陳銘鴻
C030	植物多醣減緩腸炎及調節腸道菌相之研究	顏國欽、沈瑜婕、林嘉鴻、陳勝義、洪正杰
C031	金盞花浸漬油之抗氧化性研究	曾雅秀、翁鈺嬰
C032	HPP 技術對於冷泡綠茶延鮮之研究	王婕雅、李世傑、莊遠紅
C033	臭氧微氣泡技術萃取綠茶提取物製備低咖啡因液體劑改善代謝綜合征力之研究	陳秀明、李世傑、楊紅文
C034	慣行農法與有機農法對佳葉龍茶主要物化成分的影響	吳雅婷、李世傑、劉靜娜
C035	台式泡菜食鹽添加量對泡菜之影響	吳梅花、虞積凱、林澤群
C036	海帶油膏試製及其市場評估	黃積淵、唐維廷、楊銘涵
C037	紫菜南瓜子脆片試製及其市場評估	黃積淵 陳逸純 黃琇緯
C038	以 MTT 法評估土肉桂葉酒精萃取物之細胞毒性研究	張凱威、李世傑
C039	以殼聚醣製備蠶絲面膜	張為舜、李世傑
C040	北蟲草子實體之抗疲勞效果	梁志弘、費皓元、林萬登
C041	間歇性微波輔助萃取之重緣葉馬尾藻 DPPH·自由基清除能力的探討	林宇平
C042	重緣葉馬尾藻應用間歇性微波輔助萃取之可溶性多酚含量分析	林宇平
C043	重緣葉馬尾藻螯合亞鐵離子能力之研究	林宇平

C 食品科學組

編號	論文題目	作者
C044	Applications of sorghum distillery residue and its inclusion-partially extracted product to the cultivation of <i>Hericium erinaceus</i> fruiting bodies	朱聖哲
C045	The effect of <i>Uraria crinita</i> extract on the preparation of functional fermented milk with <i>Lactobacillus acidophilus</i>	朱聖哲
C046	海洋紅藻—海木耳冰淇淋	張文騰、洪培景、翁堉翔、曾裕峰
C047	以液相層析儀-紫外光檢測器建立粉末顆粒狀保健食品中牛磺酸之分析方法	李易晏、許勝傑、劉雅玲、尤品人、蕭宇傑
C048	Physicochemical components of fermentation cup to ferment aged black garlic	吳紹祺
C049	香蕉麵條研發與其品質、感官品評分析	王曉蘭、江伯源
C050	低溫儲存對霧峰香米糙米米漢堡感官評估及澱粉消化性之影響	韓建國、吳昶毅、黃元勵
C051	發酵溫度對白色洋蔥萃取物抗發炎功效之影響	韓建國、周雯琪、周楨蕙、黃元勵、黃素華
C052	魚鱗氫氧磷灰質檸檬酸萃取物對成骨細胞之影響	韓建國、林羿均、黃元勵
C053	不同發酵條件對黃色洋蔥抗氧化能力之影響	韓建國、周楨蕙、黃素華、黃元勵、韓建華
C054	利用高解析質譜探討不同品系臺灣藜中甜菜色素之輪廓組成	謝貴如、黃子芸、李雅琳、洪子桓、陳宏彰
C055	探討三種不同米穀粉對保健飲料與其品質特性之影響	吳淑靜、李怡德
C056	菩提藻葉狀體室內培養養殖	張文騰、翁堉翔、曾裕峰
C057	海藻衍生產品-海藻麵	張文騰、翁堉翔、曾裕峰
C058	糖漬薑片特性及產品開發之研究	陳惠英、吳梅花、劉伯康、郭炯村
C059	多肉植物 <i>Bryophyllum</i> sp. 葉片水萃取物之抗氧化活性測定	陳威宇、吳宛玉、吳建一
C060	魚油多重乳化劑型配方之開發	吳安琪、王迺詒、徐葭蓁、賴進此、廖啟成
C061	食品中殘留農藥質譜快速檢測技術之研究	林韶凱、莊瑋臻、黃鎮華、徐慈鴻。
C062	不同前處理對有機番茄乾製備及其品質分析	朱祐萱、吳昆崙、賴明陽、江伯源

C 食品科學組

編號	論文題目	作者
C063	甘藍發酵過程微生物及品質變化分析	陸毅仁、江伯源
C064	鹿角菜膠、氯化鉀、氯化鈣間質釋控錠構型及其品質、緩釋評估	陳勁嘉、江伯源
C065	利用不同乾燥模式評估大豆豆渣品質及效益	陸毅仁、林嘉鴻、江伯源
C066	利用乾燥參數探討水稻幼苗微粉製備及其品質分析	林政宏、江伯源
C067	利用黏著劑與溫度參數探討流動床造粒效率及粉體品質	潘中信、江伯源
C068	香蕉粉製備及其粉體品質、貯存安定性評估	江伯源、尤俊人、陳銘鴻
C069	利用複合微化技術平台評估豆渣機能成分及品質變化	陳柏全、江伯源
C070	大豆豆渣油相微化技術平台評估及其品質分析	吳玲華、江伯源
C071	浸漬處理對米粒吸水特性及粥品製備品質評估	莊怡恩、江伯源
C072	青香蕉油炸脆片物化特性探討	陳俞瑾、江伯源
C073	大豆膳食纖維製備戚風蛋糕及其品質感官品評分析	孫詩斐、江伯源
C074	國產土鳳梨與金鑽鳳梨有機酸、醣類及性狀分析	林驥、尤俊人、陳銘鴻、江伯源
C075	不同複方基材對固態發酵豆渣物品質及活性成分分析	藍苡珊、江伯源
C076	殺菁處理對鳳梨乾燥效率、感官品評及貯存品質分析	江忠軒、尤俊人、陳銘鴻、江伯源
C077	利用冷凍技術評估鳳梨冷凍、解凍品質及修飾效果	朱祐萱、陳銘鴻、尤俊人、江伯源
C078	海帶油膏試製及其市場評估	黃積淵、唐維廷、楊銘涵
C079	低熱量之肉丸之研製	虞積凱、林澤群
C080	甜玉米包覆可食膜對其外觀及品質變化分析	林驥、朱祐萱、江伯源
C081	台灣本土黑蒜熟成過程之抑菌能力探討	張讚昌
C082	醋酸菌於去鹽麒麟菜乙醇發酵液中振盪培養生產醋酸之探討	鄭景龠、陳韋辰、鍾諭、呂思璇、陳柏璇、潘崇良
C083	自龍鬚菜藻渣產製洋菜混合寡醣之反應條件與其組成分析之探討	陳巧芸、洪悅豪、鄭景龠、高宇慧、陳柏璇、潘崇良
C084	自龍鬚菜酵素水解液初步區分藻紅蛋白與藻藍蛋白及產率之探討	陳巧芸 陳韋辰、呂思璇、鍾諭、李孟洲、潘崇良
C085	乳酸菌胞外物質上清液組合腐劑應用於烘焙食品之黴菌防腐效果探討	呂思璇、陳怡蓁、陳巧芸、鍾諭、宋文杰、潘崇良

C 食品科學組

編號	論文題目	作者
C086	以酵素輔助萃取自龍鬚菜製備藻膽蛋白之水解反應條件探討	陳巧芸、陳韋辰、洪悅豪、王庭玫、李孟洲、潘崇良
C087	探討醋酸菌於 Reinforce AE 培養液中以振盪及通氣攪拌培養 生產醋酸	鄭景倫、陳韋辰、陳巧芸、王庭玫、潘崇良
C088	自去鹽麒麟菜酵素水解液發酵生產乙醇之初步探討	鄭景倫、陳韋辰、洪悅豪、高宇慧、潘崇良
C089	探討乳酸菌胞外物質上清液組合輔劑對仙人掌桿菌的抑制效果	*呂思璇、陳怡蓁、陳韋辰、高宇慧、宋文杰、潘崇良
C090	探討乳酸菌胞外物質上清液組合輔劑對大腸桿菌的抑制效果	呂思璇、洪悅豪、鄭景倫、王庭玫、宋文杰、潘崇良
C091	海帶褐藻醣膠與褐藻醣膠寡醣之組成分析與抗氧化活性	*黃思穎、鍾諭、陳柏璇、張君如、潘崇良
C092	海帶褐藻素之酵素輔助萃取條件與其抗氧化活性探討	*黃思穎、鍾諭、陳柏璇、張君如、潘崇良
C093	自海帶產製褐藻醣膠寡醣之生產條件探討	*黃思穎、洪悅豪、王庭玫、張君如、潘崇良
C094	利用微生物轉換生產新穎高水溶性橙皮素磷酸酯之研究	劉原伯、許宸、蘇南維
C095	海帶褐藻醣膠與褐藻醣膠寡醣之組成分析與抗氧化活性	黃思穎、鄭景倫、高宇慧、張君如、潘崇良
C096	醬醪酵母菌培養期間之簡易吸光值測定和活菌計數相關性探討	林靜嫻、賴喜美

【D】 土壤環境與植物營養學組

D 土壤環境與植物營養學組

編號	論文題目	作者
D001	在酸性水田土壤添加稻桿生物炭對磷物種分布之影響	張琇妍、蘇子珊、王尚禮
D002	鎘與錳在不同性質土壤中的動態及其對水稻穀粒的影響	陳珮雯
D003	一價鉍於不同鉀離子濃度中對青鱗魚幼魚之神經毒性探討	潘冠廷、陳佩貞
D004	葉片養分對鳳梨果實貯藏壽命影響初探	陳柱中、黃維廷、林毓雯、陳涵葳、杜元凱、官青衫、唐佳惠
D005	底泥銅與鉛雙金屬污染之交互作用與對青鱗魚幼魚及胚胎之有效性及毒性評估	李佳樺

D 土壤環境與植物營養學組

編號	論文題目	作者
D006	田間氮磷肥施用量對黃荊產量、精油含量及組成分的影響研究	黃良得、彭立成
D007	生物炭對於目標作物之發芽生長與非目標作物之抑制	楊明璋、張筱筠
D008	Fate and transport of polybromodiphenyl ethers (PBDEs) in soil: An identification and monitoring near a PBDE-utilizing factory in Taoyuan, Taiwan	王柏堯、吳天宇、周子禾、Rama Shanker-Sahu、施養信
D009	利用液相層析串聯高解析質譜建立植物荷爾蒙之分析平台	謝貴如、李益、莊汶博、陳宏彰
D010	廢棄牡蠣殼改質合成羥基磷灰石之特性分析	李坤衡、吳建一
D011	蝶豆花不同溶劑萃取物之機能性成分分析與清除 DPPH 自由基評估	李婉榕、林志超、許文光、Altantuul Aldarsuren
D012	竹苗原住民地區耕地土壤及農業灌溉水中農藥殘留監測	許得美、陳素文、廖偉志、江峻蔚、初建、徐慈鴻
D013	磷和鐵在添加生質炭的酸性土壤環境中隨乾溼交替變化的影響	蘇子珊、張琇妍、王尚禮
D014	文心蘭(Oncidium 'Honey Angel')營養生理葉片病徵及植體成分探討對開花品質之影響	張鈞喻、詹富智、林瑞松
D015	遮陰與環境因子對植生重金屬移除效率之影響研究	林毓雯
D016	Evaluating the ecotoxicity versus the benefits of Benzophenone-type UV filters	程鈺文、陳佩貞