



113學年度食品暨應用生物科技學系 碩士班入學考試重要時程公告

網路報名期限

112/11/20



112/12/04

招生名額

一般生33名



本校招生專區



教育目標與宗旨

食品暨應用生物科技學系為結合理論與實務之應用學科，秉持教育英才之理念，建構「食品與傳統，生技創潮流」之卓越教學與學術研究環境為宗旨。以培育食品科技及生物技術領域之實務及研究人才為教育目標。

專任師資陣容

食品加工工程

研究群

賴麗旭 終身特聘教授

- 研究專長：食品流變學、食品水合膠體、澱粉化學與加工、食品加工工程

溫曉薇 教授

- 研究專長：食品檢測、中草藥微奈米化、微脂體應用

顏國欽 講座教授

- 研究專長：食品機能化學、保健食品生技、食品衛生安全、食品油脂學

周志輝 終身特聘教授

- 研究專長：保健食品研發、膳食纖維、食品化學

蔣慎思 助理教授

- 研究專長：食品香辛料及香味化學、食品毒物、機能性食品

陳錦樹 終身特聘教授

- 研究專長：應用微生物、酵素生產與利用、食品科技

林美吟 教授

- 研究專長：食品微生物、食品生物技術

楊智閔 助理教授

- 研究專長：應用微生物、發酵生物技術、保健食品開發、中草藥活性與化學

謝昌衛 特聘教授

- 研究專長：食品加工、保健食品及化妝品開發、電場保鮮技術

江伯源 特聘教授

- 研究專長：食品加工、產品研發、微化與造粒技術應用研究

林金源 終身特聘教授

- 研究專長：營養與免疫、食品與免疫、營養科學

蔣恩沛 終身特聘教授

- 研究專長：營養醫學、臨床研究、代謝路徑追蹤、益生菌保健功效、維生素代謝

黃菁英 助理教授

- 研究專長：腸胃道生理、腸黏膜免疫、營養學、微生物菌相

劉沛棻 副教授

- 研究專長：功能性分子與蛋白質結合分析、蛋白質折疊性質、蛋白質體學

陳擘 副教授

- 研究專長：結構生物學、生物巨分子X-射線結晶學、結構導向之藥物開發

蔡碩文 助理教授

- 研究專長：微流體生物晶片設計開發、生質酒精、食品3D列印

保健營養與食品

化學研究群

食品微生物與

生物技術研究群