

國立中興大學 農業暨自然資源學院 食品暨應用生物科技學系暨食品安全研究所 教師評審委員會推(遴)選

委員最近五年符合本校各系(所)教師評審委員會組織章程第2條第3項之資格條件及自行檢核表

一、以下委員是否均未曾因違反學術倫理而受校教評會處分。 是 否

二、以下委員於聘期內無休假研究情形。 是 否

委員姓名	是否為教授	符合條件(請勾選)及相關內容												
周志輝	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<p><input type="checkbox"/>於各學院認可之國際期刊發表論文〔含發明專利、新品種育成、技術移轉等成果〕三篇(件)(第一作者或通訊作者)以上。文學院、管理學院及法政學院包含科技部各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇以上，或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本以上。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>曾主持三年以上科技部研究型計畫者。文學院、管理學院及法政學院最近五年曾主持二年以上科技部研究型計畫者。</p> <p>※相關資格條件敘明如下： ◆曾主持三年以上科技部研究型計畫</p> <table border="1" data-bbox="363 656 1493 835"> <thead> <tr> <th>計畫名稱</th> <th>計畫期間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>以多醣材料開發可供後置添加活性成分之載體素材及其應用</td> <td>2017.8~2020.7</td> </tr> <tr> <td>以衍生化處理提升非水溶性膳食纖維之水溶性及其應用性之研究</td> <td>2020.8~2021.7</td> </tr> <tr> <td>膳食纖維以非共價鍵結合生物活性物質提升其生理功能之研究</td> <td>2021.8~2022.7</td> </tr> </tbody> </table>	計畫名稱	計畫期間	以多醣材料開發可供後置添加活性成分之載體素材及其應用	2017.8~2020.7	以衍生化處理提升非水溶性膳食纖維之水溶性及其應用性之研究	2020.8~2021.7	膳食纖維以非共價鍵結合生物活性物質提升其生理功能之研究	2021.8~2022.7				
計畫名稱	計畫期間													
以多醣材料開發可供後置添加活性成分之載體素材及其應用	2017.8~2020.7													
以衍生化處理提升非水溶性膳食纖維之水溶性及其應用性之研究	2020.8~2021.7													
膳食纖維以非共價鍵結合生物活性物質提升其生理功能之研究	2021.8~2022.7													
陳錦樹	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<p><input type="checkbox"/>於各學院認可之國際期刊發表論文〔含發明專利、新品種育成、技術移轉等成果〕三篇(件)(第一作者或通訊作者)以上。文學院、管理學院及法政學院包含科技部各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇以上，或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本以上。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>曾主持三年以上科技部研究型計畫者。文學院、管理學院及法政學院最近五年曾主持二年以上科技部研究型計畫者。</p> <p>※相關資格條件敘明如下： ◆曾主持三年以上科技部研究型計畫</p> <table border="1" data-bbox="363 1171 1493 1574"> <thead> <tr> <th>計畫名稱</th> <th>計畫期間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>以高粱酒糟為基質使用改良式靜置培養系統提高木質醋酸菌生產細菌纖維素產率</td> <td>2017.08~2018.07</td> </tr> <tr> <td>醋酸菌 <i>Komagataeibacter rhaeticus</i> NCHU R1 在以高粱酒糟水萃液為主要基質靜置培養時細菌纖維素產生模式及其在固定化益生菌之應用</td> <td>2018.08~2019.07</td> </tr> <tr> <td>促進木質醋酸菌 <i>Komagataeibacter rhaeticus</i> NCHU R-1 以淺盤靜置培養生產細菌纖維素之發酵策略</td> <td>2019.08~2020.07</td> </tr> <tr> <td>具高 s-葡聚糖含量酵母之篩選、培養策略與萃取方法之研究</td> <td>2020.08~2021.07</td> </tr> <tr> <td>以紅酵母 <i>Xanthophyllomyces dendrorhous</i> 生產 s-葡聚糖及蝦紅素之培養條件與萃取方法之研究</td> <td>2021.08~2022.07</td> </tr> </tbody> </table>	計畫名稱	計畫期間	以高粱酒糟為基質使用改良式靜置培養系統提高木質醋酸菌生產細菌纖維素產率	2017.08~2018.07	醋酸菌 <i>Komagataeibacter rhaeticus</i> NCHU R1 在以高粱酒糟水萃液為主要基質靜置培養時細菌纖維素產生模式及其在固定化益生菌之應用	2018.08~2019.07	促進木質醋酸菌 <i>Komagataeibacter rhaeticus</i> NCHU R-1 以淺盤靜置培養生產細菌纖維素之發酵策略	2019.08~2020.07	具高 s-葡聚糖含量酵母之篩選、培養策略與萃取方法之研究	2020.08~2021.07	以紅酵母 <i>Xanthophyllomyces dendrorhous</i> 生產 s-葡聚糖及蝦紅素之培養條件與萃取方法之研究	2021.08~2022.07
計畫名稱	計畫期間													
以高粱酒糟為基質使用改良式靜置培養系統提高木質醋酸菌生產細菌纖維素產率	2017.08~2018.07													
醋酸菌 <i>Komagataeibacter rhaeticus</i> NCHU R1 在以高粱酒糟水萃液為主要基質靜置培養時細菌纖維素產生模式及其在固定化益生菌之應用	2018.08~2019.07													
促進木質醋酸菌 <i>Komagataeibacter rhaeticus</i> NCHU R-1 以淺盤靜置培養生產細菌纖維素之發酵策略	2019.08~2020.07													
具高 s-葡聚糖含量酵母之篩選、培養策略與萃取方法之研究	2020.08~2021.07													
以紅酵母 <i>Xanthophyllomyces dendrorhous</i> 生產 s-葡聚糖及蝦紅素之培養條件與萃取方法之研究	2021.08~2022.07													
林美吟	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<p><input checked="" type="checkbox"/>於各學院認可之國際期刊發表論文〔含發明專利、新品種育成、技術移轉等成果〕三篇(件)(第一作者或通訊作者)以上。文學院、管理學院及法政學院包含科技部各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇以上，或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本以上。</p> <p><input type="checkbox"/>曾主持三年以上科技部研究型計畫者。文學院、管理學院及法政學院最近五年曾主持二年以上科技部研究型計畫者。</p> <p>※相關資格條件敘明如下： ◆發明專利 1. 林美吟，後生元提取物的製備方法以及由該方法所得到的產物及其用於抑制生物膜形成與促進腸道健康之用途，2021.7.11。(I733446) 2. 林美吟，後生元提取物用於預防和/或治療關節炎與關節退化的用途，2021.9.11。(I739424) 3. 林美吟，後生元提取物用於促進皮膚再生與抗老化的用途，2021.12.1。(I748448) ◆技術移轉 1. 林美吟，篩選自母乳的乳酸菌，2020.11.2。(合約書編號：K109025)</p>												

委員姓名	是否為教授	符合條件（請勾選）及相關內容								
賴麗旭	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<p> <input checked="" type="checkbox"/> 於各學院認可之國際期刊發表論文〔含發明專利、新品種育成、技術移轉等成果〕三篇（件）（第一作者或通訊作者）以上。文學院、管理學院及法政學院包含科技部各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇以上，或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本以上。 <input checked="" type="checkbox"/> 曾主持三年以上科技部研究型計畫者。文學院、管理學院及法政學院最近五年曾主持二年以上科技部研究型計畫者。 </p> <p>※相關資格條件敘明如下：</p> <p>◆國際期刊發表論文：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Yeh, YC; Lai, LS. 2022 Jan. Effect of Extraction Procedures with Ultrasound and Cellulolytic Enzymes on the Structural and Functional Properties of Citrus grandis Osbeck Seed Mucilage. MOLECULES 27(3): 612. 2. Liu, J.L., Tsai, P.C. and <u>Lai, L.S.*</u> 2021 Aug. Impacts of hydrothermal treatments on the morphology, structural characteristics, and in vitro digestibility of water caltrop starch. Molecules 26(16): 4974. 【SCI】 3. Tsai, P.C. and <u>Lai, L.S.*</u> 2021 Jul. In vitro starch digestibility, rheological, and physicochemical properties of water caltrop starch modified with cycled heat-moisture treatment. Foods 10(8): 1687. 【SCI】 4. Yeh, Y. and <u>Lai, L.S.*</u> 2021 Jul. Effect of single and dual hydrothermal treatments on the resistant starch content and physicochemical properties of lotus rhizome starches. Molecules 26(14): 4339. 【SCI】 5. Chou P.C., Lin, P.C., Wu, S.W., Chung, T.K., Walzem, R.L., <u>Lai, L.S.*</u>, and Chen, S.E.*. 2021 Jun. Differential Modulation of 25-hydroxycholecalciferol on innate immunity of broiler breeder hens. Animals 11(6): 1742. (*; These authors contributed equally to this work). 6. Chou P.C., Chen, Y.H., Chung, T.K., Walzem, R.L., <u>Lai, L.S.*</u>, and Chen, S.E.*. 2020 Nov. Supplemental 25-hydroxycholecalciferol alleviates inflammation and cardiac fibrosis in hens. International Journal of Molecular Sciences 21: 8379. 【SCI】 (*; These authors contributed equally to this work). 7. Hung, P.Y. and <u>Lai, L.S.*</u> 2019 Aug. Structural characterization and rheological properties of the water extracted mucilage of <i>Basella alba</i> and the starch/aqueous mucilage blends. Food Hydrocolloids 93: 413–421. 【SCI】 8. Zeng, W.W. and <u>Lai, L.S.*</u> 2019 Jun. Anti-melanization effects and inhibitory kinetics of tyrosinase of bird's nest fern (<i>Asplenium australasicum</i>) frond extracts on melanoma and human skin. Journal of Bioscience and Bioengineering 127(6): 738–743. 【SCI】 9. Chiang, C.F. and <u>Lai, L.S.*</u> 2019 Mar. Effect of enzyme-assisted extraction on the physicochemical properties of mucilage from the fronds of <i>Asplenium australasicum</i> (J. Sm.) Hook. International Journal of Biological Macromolecules 124: 346–353. 【SCI】 10. Zeng, W.W. and <u>Lai, L.S.*</u> 2019 Mar. Multiple-physiological benefits of bird's nest fern (<i>Asplenium australasicum</i>) frond extract for dermatological applications. Natural Product Research 33(5): 736–741. 【SCI】 <p>◆曾主持三年以上科技部研究型計畫：</p> <table border="1" data-bbox="359 1691 1481 1948"> <thead> <tr> <th>計畫名稱</th> <th>計畫期間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>酵素或酵素結合超音波輔助萃取對柚子種子外殼黏質理化特性及其應用於可食膜之研究(II)</td> <td>2017.8~2019.7</td> </tr> <tr> <td>綠色技術萃取山刺番荔枝果實黏質之理化特性及其應用於可食膜開發之研究</td> <td>2019.8~2022.7</td> </tr> <tr> <td>物理性修飾對菱角澱粉理化及消化特性及加工應用性之影響</td> <td>2022.8~2023.7</td> </tr> </tbody> </table>	計畫名稱	計畫期間	酵素或酵素結合超音波輔助萃取對柚子種子外殼黏質理化特性及其應用於可食膜之研究(II)	2017.8~2019.7	綠色技術萃取山刺番荔枝果實黏質之理化特性及其應用於可食膜開發之研究	2019.8~2022.7	物理性修飾對菱角澱粉理化及消化特性及加工應用性之影響	2022.8~2023.7
計畫名稱	計畫期間									
酵素或酵素結合超音波輔助萃取對柚子種子外殼黏質理化特性及其應用於可食膜之研究(II)	2017.8~2019.7									
綠色技術萃取山刺番荔枝果實黏質之理化特性及其應用於可食膜開發之研究	2019.8~2022.7									
物理性修飾對菱角澱粉理化及消化特性及加工應用性之影響	2022.8~2023.7									

委員姓名	是否為教授	符合條件（請勾選）及相關內容												
林金源	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<p><input type="checkbox"/>於各學院認可之國際期刊發表論文〔含發明專利、新品種育成、技術移轉等成果〕三篇（件）（第一作者或通訊作者）以上。文學院、管理學院及法政學院包含科技部各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇以上，或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本以上。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>曾主持三年以上科技部研究型計畫者。文學院、管理學院及法政學院最近五年曾主持二年以上科技部研究型計畫者。</p> <p>※相關資格條件敘明如下： <input checked="" type="checkbox"/>曾主持三年以上科技部研究型計畫</p> <table border="1" data-bbox="352 521 1497 678"> <thead> <tr> <th>計畫名稱</th> <th>計畫期間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>不同植物水蒸餾精油抗過敏、抗發炎及抗癌功能研究</td> <td>2015.8~2018.7</td> </tr> <tr> <td>篩選免疫調節潛力食材評估其對免疫缺失疾病之應用性</td> <td>2018.8~2021.7</td> </tr> </tbody> </table>	計畫名稱	計畫期間	不同植物水蒸餾精油抗過敏、抗發炎及抗癌功能研究	2015.8~2018.7	篩選免疫調節潛力食材評估其對免疫缺失疾病之應用性	2018.8~2021.7						
計畫名稱	計畫期間													
不同植物水蒸餾精油抗過敏、抗發炎及抗癌功能研究	2015.8~2018.7													
篩選免疫調節潛力食材評估其對免疫缺失疾病之應用性	2018.8~2021.7													
蔣恩沛	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<p><input type="checkbox"/>於各學院認可之國際期刊發表論文〔含發明專利、新品種育成、技術移轉等成果〕三篇（件）（第一作者或通訊作者）以上。文學院、管理學院及法政學院包含科技部各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇以上，或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本以上。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>曾主持三年以上科技部研究型計畫者。文學院、管理學院及法政學院最近五年曾主持二年以上科技部研究型計畫者。</p> <p>※相關資格條件敘明如下： <input checked="" type="checkbox"/>曾主持三年以上科技部研究型計畫</p> <table border="1" data-bbox="352 1066 1497 1514"> <thead> <tr> <th>計畫名稱</th> <th>計畫期間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>糖尿病中維生素 B6 活化,轉換,與降解路徑之研究</td> <td>2015.8~2019.1</td> </tr> <tr> <td>建立代謝流平台探討疾病模式中單碳代謝分流與醣類代謝之交互作用</td> <td>2018.8~2021.7</td> </tr> <tr> <td>綠色平台化合物乙二醇之生物性合成: 結合光能與化學能驅動自營性細胞工廠之研究 E coli test-建構細胞工廠代謝流追蹤平台: 探討自營性細胞工廠二氧化碳固碳路徑及碳流動態平衡之研究</td> <td>2018.8~2021.7</td> </tr> <tr> <td>建構體內及體外代謝流追蹤平台探討人工甜味劑影響腸道菌群及宿主代謝路徑交互作用、碳源利用及碳流動態平衡</td> <td>2021.8~2024.7</td> </tr> <tr> <td>建立質譜分析平台系統,及細胞/動物模型深度解析生酮飲食,間歇性禁食和卡路里限制對體內代謝途徑重塑,碳源供應及代謝流動態平衡的影響</td> <td>2021.8~2024.7</td> </tr> </tbody> </table>	計畫名稱	計畫期間	糖尿病中維生素 B6 活化,轉換,與降解路徑之研究	2015.8~2019.1	建立代謝流平台探討疾病模式中單碳代謝分流與醣類代謝之交互作用	2018.8~2021.7	綠色平台化合物乙二醇之生物性合成: 結合光能與化學能驅動自營性細胞工廠之研究 E coli test-建構細胞工廠代謝流追蹤平台: 探討自營性細胞工廠二氧化碳固碳路徑及碳流動態平衡之研究	2018.8~2021.7	建構體內及體外代謝流追蹤平台探討人工甜味劑影響腸道菌群及宿主代謝路徑交互作用、碳源利用及碳流動態平衡	2021.8~2024.7	建立質譜分析平台系統,及細胞/動物模型深度解析生酮飲食,間歇性禁食和卡路里限制對體內代謝途徑重塑,碳源供應及代謝流動態平衡的影響	2021.8~2024.7
計畫名稱	計畫期間													
糖尿病中維生素 B6 活化,轉換,與降解路徑之研究	2015.8~2019.1													
建立代謝流平台探討疾病模式中單碳代謝分流與醣類代謝之交互作用	2018.8~2021.7													
綠色平台化合物乙二醇之生物性合成: 結合光能與化學能驅動自營性細胞工廠之研究 E coli test-建構細胞工廠代謝流追蹤平台: 探討自營性細胞工廠二氧化碳固碳路徑及碳流動態平衡之研究	2018.8~2021.7													
建構體內及體外代謝流追蹤平台探討人工甜味劑影響腸道菌群及宿主代謝路徑交互作用、碳源利用及碳流動態平衡	2021.8~2024.7													
建立質譜分析平台系統,及細胞/動物模型深度解析生酮飲食,間歇性禁食和卡路里限制對體內代謝途徑重塑,碳源供應及代謝流動態平衡的影響	2021.8~2024.7													

委員姓名	是否為教授	符合條件（請勾選）及相關內容																		
溫曉薇	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<p><input type="checkbox"/> 於各學院認可之國際期刊發表論文〔含發明專利、新品種育成、技術移轉等成果〕三篇（件）（第一作者或通訊作者）以上。文學院、管理學院及法政學院包含科技部各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇以上，或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本以上。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 曾主持三年以上科技部研究型計畫者。文學院、管理學院及法政學院最近五年曾主持二年以上科技部研究型計畫者。</p> <p>※相關資格條件敘明如下：</p> <p>◆曾主持三年以上科技部研究型計畫</p> <table border="1" data-bbox="359 521 1503 880"> <thead> <tr> <th>計畫名稱</th> <th>計畫期間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>三種奇異果主要過敏原重組蛋白之大量表現與單珠抗體製備，並開發免疫磁珠-量子點快篩套組及免疫側層流—奈米金快篩套組以偵測奇異果過敏原的殘留</td> <td>2015.8~2018.7</td> </tr> <tr> <td>建立三種具有商業化的檢測方法以定量在台灣須強制標示的芒果過敏原，並最適化樣品前處理以檢測不同加工食品，同時調查市售產品過敏原標示的符合性</td> <td>2018.8~2021.7</td> </tr> <tr> <td>開發並整合三種快篩方法以建立一高靈敏度檢測系統用於鑑定食物中芒果過敏原的殘留</td> <td>2021.8~2022.7</td> </tr> </tbody> </table>	計畫名稱	計畫期間	三種奇異果主要過敏原重組蛋白之大量表現與單珠抗體製備，並開發免疫磁珠-量子點快篩套組及免疫側層流—奈米金快篩套組以偵測奇異果過敏原的殘留	2015.8~2018.7	建立三種具有商業化的檢測方法以定量在台灣須強制標示的芒果過敏原，並最適化樣品前處理以檢測不同加工食品，同時調查市售產品過敏原標示的符合性	2018.8~2021.7	開發並整合三種快篩方法以建立一高靈敏度檢測系統用於鑑定食物中芒果過敏原的殘留	2021.8~2022.7										
計畫名稱	計畫期間																			
三種奇異果主要過敏原重組蛋白之大量表現與單珠抗體製備，並開發免疫磁珠-量子點快篩套組及免疫側層流—奈米金快篩套組以偵測奇異果過敏原的殘留	2015.8~2018.7																			
建立三種具有商業化的檢測方法以定量在台灣須強制標示的芒果過敏原，並最適化樣品前處理以檢測不同加工食品，同時調查市售產品過敏原標示的符合性	2018.8~2021.7																			
開發並整合三種快篩方法以建立一高靈敏度檢測系統用於鑑定食物中芒果過敏原的殘留	2021.8~2022.7																			
謝昌衛	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<p><input type="checkbox"/> 於各學院認可之國際期刊發表論文〔含發明專利、新品種育成、技術移轉等成果〕三篇（件）（第一作者或通訊作者）以上。文學院、管理學院及法政學院包含科技部各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇以上，或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本以上。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 曾主持三年以上科技部研究型計畫者。文學院、管理學院及法政學院最近五年曾主持二年以上科技部研究型計畫者。</p> <p>※相關資格條件敘明如下：</p> <p>◆曾主持三年以上科技部研究型計畫</p> <table border="1" data-bbox="359 1283 1503 1888"> <thead> <tr> <th>計畫名稱</th> <th>計畫期間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>結合高壓靜電場預冷調控與電漿修飾聚乳酸包裝袋技術建立維持蠔菇以及秀珍菇採摘後品質之保鮮模組</td> <td>2017.08~2020.07</td> </tr> <tr> <td>滑菇黏質醣蛋白結構分析及安全性評估，並進行肌膚保養品之開發</td> <td>2017.11~2018.10</td> </tr> <tr> <td>滑菇黏質醣蛋白結構分析及安全性評估，並進行肌膚保養品之開發(1/2)</td> <td>2019.06~2020.05</td> </tr> <tr> <td>滑菇黏質醣蛋白結構分析及安全性評估，並進行肌膚保養品之開發(2/2)</td> <td>2020.06~2021.05</td> </tr> <tr> <td>利用製程改善降低黑蒜中梅納反應所產生 5-Hydroxymethylfurfural 含量與其功效性及安全性評估</td> <td>2018.08~2021.07</td> </tr> <tr> <td>新穎加工技術提升黑蒜功能成分並探討改善胃潰瘍能力機制</td> <td>2020.08~2023.07</td> </tr> <tr> <td>以脈衝電場結合微調氣包裝延長國產柿子保鮮期並建立加速乾燥的製程模組</td> <td>2021.08~2024.07</td> </tr> <tr> <td>以國產蠔菇（Pleurotus ostreatus）開發特色保養品原料並評估其安全性及功效性</td> <td>2021.06~2022.05</td> </tr> </tbody> </table>	計畫名稱	計畫期間	結合高壓靜電場預冷調控與電漿修飾聚乳酸包裝袋技術建立維持蠔菇以及秀珍菇採摘後品質之保鮮模組	2017.08~2020.07	滑菇黏質醣蛋白結構分析及安全性評估，並進行肌膚保養品之開發	2017.11~2018.10	滑菇黏質醣蛋白結構分析及安全性評估，並進行肌膚保養品之開發(1/2)	2019.06~2020.05	滑菇黏質醣蛋白結構分析及安全性評估，並進行肌膚保養品之開發(2/2)	2020.06~2021.05	利用製程改善降低黑蒜中梅納反應所產生 5-Hydroxymethylfurfural 含量與其功效性及安全性評估	2018.08~2021.07	新穎加工技術提升黑蒜功能成分並探討改善胃潰瘍能力機制	2020.08~2023.07	以脈衝電場結合微調氣包裝延長國產柿子保鮮期並建立加速乾燥的製程模組	2021.08~2024.07	以國產蠔菇（Pleurotus ostreatus）開發特色保養品原料並評估其安全性及功效性	2021.06~2022.05
計畫名稱	計畫期間																			
結合高壓靜電場預冷調控與電漿修飾聚乳酸包裝袋技術建立維持蠔菇以及秀珍菇採摘後品質之保鮮模組	2017.08~2020.07																			
滑菇黏質醣蛋白結構分析及安全性評估，並進行肌膚保養品之開發	2017.11~2018.10																			
滑菇黏質醣蛋白結構分析及安全性評估，並進行肌膚保養品之開發(1/2)	2019.06~2020.05																			
滑菇黏質醣蛋白結構分析及安全性評估，並進行肌膚保養品之開發(2/2)	2020.06~2021.05																			
利用製程改善降低黑蒜中梅納反應所產生 5-Hydroxymethylfurfural 含量與其功效性及安全性評估	2018.08~2021.07																			
新穎加工技術提升黑蒜功能成分並探討改善胃潰瘍能力機制	2020.08~2023.07																			
以脈衝電場結合微調氣包裝延長國產柿子保鮮期並建立加速乾燥的製程模組	2021.08~2024.07																			
以國產蠔菇（Pleurotus ostreatus）開發特色保養品原料並評估其安全性及功效性	2021.06~2022.05																			

委員姓名	是否為教授	符合條件（請勾選）及相關內容										
江伯源	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<p><input type="checkbox"/>於各學院認可之國際期刊發表論文〔含發明專利、新品種育成、技術移轉等成果〕三篇(件)(第一作者或通訊作者)以上。文學院、管理學院及法政學院包含科技部各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇以上，或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本以上。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>曾主持三年以上科技部研究型計畫者。文學院、管理學院及法政學院最近五年曾主持二年以上科技部研究型計畫者。</p> <p>※相關資格條件敘明如下： <input checked="" type="checkbox"/>曾主持三年以上科技部研究型計畫</p> <table border="1" data-bbox="359 519 1497 878"> <thead> <tr> <th>計畫名稱</th> <th>計畫期間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>利用流動床—浮動側噴腔體探討粉粒複合膜表面修飾技術建立及品質、釋放特性評估</td> <td>2017.8~2018.7</td> </tr> <tr> <td>以流動床模式—建立自乳化型粉粒技術平台及其釋放特性、貯存安定性評估</td> <td>2018.8~2020.7</td> </tr> <tr> <td>複合機能多層次包覆微粒子製備及其釋控膜載體構形研發與品質評估</td> <td>2020.8~2021.7</td> </tr> <tr> <td>花青素/薑黃素多顆粒分層釋控錠載體構型技術平台建立及品質修飾</td> <td>2021.8~2022.7</td> </tr> </tbody> </table>	計畫名稱	計畫期間	利用流動床—浮動側噴腔體探討粉粒複合膜表面修飾技術建立及品質、釋放特性評估	2017.8~2018.7	以流動床模式—建立自乳化型粉粒技術平台及其釋放特性、貯存安定性評估	2018.8~2020.7	複合機能多層次包覆微粒子製備及其釋控膜載體構形研發與品質評估	2020.8~2021.7	花青素/薑黃素多顆粒分層釋控錠載體構型技術平台建立及品質修飾	2021.8~2022.7
計畫名稱	計畫期間											
利用流動床—浮動側噴腔體探討粉粒複合膜表面修飾技術建立及品質、釋放特性評估	2017.8~2018.7											
以流動床模式—建立自乳化型粉粒技術平台及其釋放特性、貯存安定性評估	2018.8~2020.7											
複合機能多層次包覆微粒子製備及其釋控膜載體構形研發與品質評估	2020.8~2021.7											
花青素/薑黃素多顆粒分層釋控錠載體構型技術平台建立及品質修飾	2021.8~2022.7											
劉沛茶	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<p><input type="checkbox"/>於各學院認可之國際期刊發表論文〔含發明專利、新品種育成、技術移轉等成果〕三篇(件)(第一作者或通訊作者)以上。文學院、管理學院及法政學院包含科技部各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇以上，或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本以上。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>曾主持三年以上科技部研究型計畫者。文學院、管理學院及法政學院最近五年曾主持二年以上科技部研究型計畫者。</p> <p>※相關資格條件敘明如下： <input checked="" type="checkbox"/>曾主持三年以上科技部研究型計畫</p> <table border="1" data-bbox="359 1249 1497 1406"> <thead> <tr> <th>計畫名稱</th> <th>計畫期間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>研究人類尿苷磷酸化酶在大腸癌細胞內的蛋白質功能狀態</td> <td>2018.8~2019.7</td> </tr> <tr> <td>研究人類尿苷磷酸化酶在大腸癌細胞內的蛋白質功能狀態（二）</td> <td>2019.8~2021.7</td> </tr> </tbody> </table>	計畫名稱	計畫期間	研究人類尿苷磷酸化酶在大腸癌細胞內的蛋白質功能狀態	2018.8~2019.7	研究人類尿苷磷酸化酶在大腸癌細胞內的蛋白質功能狀態（二）	2019.8~2021.7				
計畫名稱	計畫期間											
研究人類尿苷磷酸化酶在大腸癌細胞內的蛋白質功能狀態	2018.8~2019.7											
研究人類尿苷磷酸化酶在大腸癌細胞內的蛋白質功能狀態（二）	2019.8~2021.7											

- 附註：
- 國立中興大學各系(所)教師評審委員會組織章程第2條第3項規定：「第一項推(遴)選委員資格應有下列條件之一：一、最近五年於各學院認可之國際期刊發表論文〔含發明專利、新品種育成、技術移轉等成果〕三篇(件)(第一作者或通訊作者)以上。文學院、管理學院及法政學院包含科技部各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇以上，或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本以上。二、最近五年曾主持三年以上科技部研究型計畫者。文學院、管理學院及法政學院最近五年曾主持二年以上科技部研究型計畫者。」又第4項規定：「系主任(所長、室主任、中心主任、學位學程主任)如未具有前項推(遴)選委員之資格，應由委員會推選委員一人擔任召集人。」
 - 依本校系(所)教師評審委員會組織章程第2條第2項規定，委員須為未曾因違反學術倫理受校教評會處分者；另依本校教授副教授休假研究辦法第11條第2項規定，原擔任本校各委員會委員，在教師休假期間不得繼續擔任該職務。
 - 請依符合之條件敘明相關內容：
 - 於各學院認可之國際期刊發表論文：請敘明作者、論文名稱、出版處所、出版年月、頁次。
 - 專書一本(含)以上(文學院、管理學院及法政學院)：請敘明作者、專書名稱、出版處所、出版年月。
 - 曾主持科技部研究型計畫者：請敘明計畫名稱、時間。
 - 本表若不敷使用請自行增加列數，並請註記頁次。

自行檢核事項：

1. 教評會委員人數：10 人，其中教授人數：9 人。
2. 是否符合具教授資格之委員應佔全體委員三分之二以上，且人數至少五人：是否
3. 主任(所長、室主任、中心主任、學位學程主任)是否具有各系(所)教師評審委員會組織章程第2條第3項規定之推(遴)選委員資格：是否(填「否」者，請依規定由委員會推選委員一人擔任召集人。)

系(所、室、中心、學位學程)主管簽章：

