

97.09.10-98.10.16

# 捐款徵信錄

VOL. 48  
October 2009

## 九十七年度 97.09.10 起

\$100,000 元  
B56 李義生  
\$50,000 元  
B55 江良山  
\$42,600 元  
B72 周文瑞  
\$30,000 元  
B72 陳國信  
\$15,000 元  
B62 陳克江 B65 郭鐘榮  
\$10,700 元  
B74M79 林金源  
\$10,000 元  
B52 吳金郎 B62 洪世光  
\$5,500 元  
B67 畢業班  
\$5,000 元  
B62 林文生  
B63M74 柯文慶  
B76 陳宗宏  
\$3,600 元  
B80 陳武郎  
\$3,000 元  
B51 聶威杰  
\$2,700 元  
B57 李茂盛  
\$2,000 元  
B55 陳盛良 B76 陳勁初  
B57 葉東柏  
\$700 元  
B77 邱國晉

## 九十八年度 98.01.01 起

\$100,000 元  
B86M88 鄭揚凱  
\$30,000 元  
B72 陳國信  
\$26,244 元  
B60 沈發枝  
\$10,500 元  
B63 柯文慶  
\$10,000 元  
B79M81 林雅雯  
B81 陳唐旭  
B81 陳俊江  
B84M86 彭惠鉉  
\$5,000 元  
B79M81 劉世詮  
\$3,244 元  
B51 聶威杰  
\$3,000 元  
B53 陳泰成  
B81 黃盈智  
B55 紀佳雄  
B73 陳勁初  
\$2,000 元  
B73M75P79 沈立言  
\$1,200 元  
O96 黃進發  
\$650 元  
B82 翁銜穗  
\$500 元  
B75 林松錦

## 九十八年度會費

B50 許文章 B55 江良山  
B55 紀佳雄 B55 謝至釗  
B55 陳盛良 M91P95 蔡淑瑤  
B56 簡一元 B58 林棟樑  
B60 沈發枝 B61 鄭建益  
B63 柯文慶 B64 郭旭廷  
B64 陳錦樹 B65M73 許永禎  
B65 張敏政 B67 顏國欽  
B68 梁英強 B69M71 方繼  
B73 廖國棠 B74M79 林金源  
B75 林松錦 B75 邱繼明  
B77 林志良 B76M80 江伯源  
M80 張連發 T81 胡森琳  
B81 周志輝 B82M84 宋祖瑩  
B82 蔡碩文 B82M84 蔡政和  
B84 楊炳飛 B84M86 陳健人  
B84M92 羅彥瑜  
B86M88 鄭揚凱  
B88M90 鄭先萌  
B91M93 李耀全  
B73M75P79 沈立言  
B83M85P94 黃仕政  
B87M89P94 謝昌衛

## 九十八年度獎助學金

B50 許文章\$20,000 元  
B51 聶威杰\$12,974 元  
B55 江良山\$20,000 元  
B71 陳弘坤\$30,000 元  
B72 陳國信\$30,000 元  
B78M80 方翠筠\$10,000 元  
B78M80 李穎宏\$10,000 元  
B79M81 林雅雯\$18,000 元  
帝王食補\$50,000 元  
佳美食品工業股份有限公司  
\$450,000 元  
加特福生物科技公司\$100,000 元

## 四十八期食科通訊廣告贊助

味丹企業股份有限公司\$10,000 元  
台芳香料化學股份有限公司\$10,000 元  
綠盟股份有限公司\$10,000 元  
來裕企業股份有限公司\$5,000 元  
泰山企業股份有限公司\$10,000 元  
三多士股份有限公司\$10,000 元  
佳美食品工業股份有限公司\$10,000 元

## 食品加工廠重整專用款

B57 李茂盛\$100 萬元  
B62 郭泰佑\$20 萬元  
B62 史維\$3,200 元  
B62 游昭明\$500 萬元  
B62 杜國賢\$10,000 元  
B62 鄭哲玲\$65,770 元  
B62 楊文書\$6,000 元  
B62 謝尚娟\$33,183 元  
B62 林獻德\$10,000 元  
B63 柯文慶\$20,000 元  
B77 林志良\$10 萬元  
B85 溫曉薇\$10,000 元  
T92 蔣恩沛\$10,000 元  
B92 廖若琦\$10,000 元  
校友 柯樹興\$50 萬元

食  
科  
通  
訊

註：如無法投遞時請退回  
40227台中市南區國光路250號  
國立中興大學食品暨應用生物科技學系系友會

印刷品

理 事 長：鄭揚凱 (04-23760893)  
副理事長：謝至釗 (04-22872412)  
陳錦樹 (04-22840385 ext.3140)  
秘 書 長：周志輝 (04-22840385 ext.4010)  
副秘書長：黃盈智 (03-3284090 ext.300)  
副秘書長：蔡碩文 (04-22840385 ext.3070)  
北區會長：邱繼明 (02-66251166 ext.6201)  
中區會長：黃仕政 (04-8311498 ext.4214)  
南區會長：蔡政和 (05-3794180 ext.60)

發 行：國立中興大學食品暨應用生物科技學系系友會  
會 址：402 台中市國光路 250 號 國立中興大學食品暨生物科技大樓  
專 線 電 話：04-22852502  
傳 真：04-22876211  
E - m a i l：fsalumni@nchu.edu.tw；nchu.fsalumni@gmail.com  
Web site：http://www.nchu.edu.tw/~foodsci/fsalumni/  
印 刷：洪記印刷有限公司  
電 話：04-23140788



|              |   |
|--------------|---|
| 理事長的話        | 2 |
| 系主任的話        | 3 |
| 98年度會員大會活動邀約 | 4 |
| 傑出系友得獎名單     | 4 |
| 系友會會務報告      | 5 |

### 人物專訪

|                        |   |
|------------------------|---|
| 劉芳銘學長（M86）－取得門票，才有機會進場 | 8 |
|------------------------|---|

### 系友專文

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| B58許瑞雄學長／A13追求健康的終極答案         | 11 |
| B51聶威杰學長／我的心路歷程－難忘的台中市國光路250號 | 20 |
| B55紀佳雄／杭州上海四日遊                | 25 |

|              |    |
|--------------|----|
| 2008年度會員大會後記 | 28 |
|--------------|----|

### 分區活動

|                           |    |
|---------------------------|----|
| 98年北區系友聯誼活動後記－喜來登-12廚午茶饗宴 | 31 |
| 98年南區系友聯誼活動後記－新港文化之旅      | 33 |
| 98年海外系友聯誼活動後記－江南四日遊       | 35 |

|            |    |
|------------|----|
| 食品加工實習工廠近況 | 37 |
| 捐款資訊       | 40 |

### 廣告

|                         |      |
|-------------------------|------|
| 佳美食品工業股份有限公司／B62游昭明學長贊助 | 封面內頁 |
| 來裕企業股份有限公司／B50許文章學長贊助   | 40   |
| 三多士股份有限公司／B55吳昭雄學長贊助    | 41   |
| 綠盟股份有限公司／B73廖國棠學長贊助     | 42   |
| 台芳香料化學股份有限公司／B58林棟樑學長贊助 | 43   |
| 泰山企業股份有限公司／B61鄭建益學長協助贊助 | 44   |
| 味丹企業股份有限公司／O91謝文慶學長協助贊助 | 封底內頁 |
| 捐款及會費徵信錄                | 封底   |



# 理事長的話



親愛的系友們，問候您：

今年九月很開心參加了旅居大陸海外系友的聯誼會，熱熱鬧鬧近七十位系友歡聚一堂，多位系友欲罷不能，深刻感受到食生系大家庭團圓熱融融的氣氛；值得高興的是發起人B55 謝至釗學長的辛苦有了傳承，B78 張耀文學長與B81 陳俊江學長承接了明年度活動的安排，相信可以在既有的基礎上更加熱絡系友間的情誼！

感謝熱心系友的安排，參訪了康師傅與旺旺集團的杭州廠，並有很多機會與系友們餐敘，一方面感受到學長們對母系與師長的關心，更多是對年輕系友的期待與關懷，處處在問：我們系的排名好不好，學弟妹的競爭優勢強不強？我的大陸經驗只有短短資淺的十年，因為顧問工作的關係也往返兩岸，從早期磚瓦土塑克難的簡易食品加工廠接觸開始，發展到現在無論是蒙牛、康師傅……集團的自動一貫化生產廠，已不是台灣的製造業可以比擬的規模。在旺旺集團購買飛機，康師傅集團資金高調買下台北 101 的大量股權，相信已經給很多在地產業帶來震撼，很快的，在兩岸簽訂金融備忘錄（MOU）與經濟合作架構協議（ECFA）後，過去常聽到的『台灣經驗』領先，我是台灣人老闆帶十個陸幹管數百千個大陸員工的情況，要轉成我的老闆是大陸人！不，其實已經很多外商公司甚至本土企業已經必須和上海或是北京的營運總部報告了，該是大陸主管可以來台督導業務的時代來臨。這樣的轉變，除了期待市場可以擴大，商機無限，成功的經營模式可以有更大的發展；另一方面，無論是個人或是企業的競爭勢必更加激烈！只有掌握核心競爭能力的個人或是企業才能有好的發展。

管理上，「能力」指的是個人所學的專業或技能，如同企業掌握或販售的技術、商品或服務，「競爭能力」則是超越同儕或同業的能力指標，「核心競爭能力」將是卓越領先、優勢領導同儕或同業的競爭能力。人脈是很重要的一項核心競爭能力，系友會便提供了累積人脈的平台，無論是經驗的分享、資訊的傳遞、關係的建立、商務的交流……都可以在系友會的活動中建立。也因此，今年的系友大會配合母校的九十週年校慶，工作團隊很用心規畫了『大辦桌』的方式進行聯誼，要讓歷屆的系友們打破年齡與屆別的隔閡，回到食生系大家庭裡吃團圓飯！這樣的用心，期盼得到大家的支持，誠摯的邀請各位系友回娘家！

祝福各位心想事成，我們系友大會見

理事長 鄭揚凱 敬上



時間過的真快，記得才過完中秋節不久，轉眼間時序已進入寒露，天氣即有明顯變化，尤其是早晚氣溫已較為涼爽許多，現在應是個適合從事戶外活動或到郊外踏青的好時機。

新學期開學已有一個多月了，校園又有新的一批生力軍報到，從略顯青澀的臉龐與應對舉止，依稀可猜測出來者是否為新生。饒是如此，受到多元化入學政策的影響，現在每學期幾乎都有不同入學管道的招生試務在辦理，例如 98 學年度碩士班甄試入學考試即將在本月 20 日起報名，為明年度的新生之入學考試拉開序幕。對於大學部四年級生而言，雖是修課學分大幅減少，但相信有很多同學的心情將開始緊繃、輕鬆不得，隨著各校研究所甄試考試陸續開始，報名與否？煞是苦惱啊！雖然離明年正式畢業還有一些時日，但也該未雨綢繆的時候了。是要繼續升學維持學生身份或投入職場就業？若下定決心繼續升學，則碩士班甄試入學就是馬上要面臨之第一項選擇與挑戰了。

整體而言，本系大學部畢業生每年約有三分之一能如願繼續攻讀研究所，至於出國進修的，現在已是鳳毛麟角了；其他的同學就須面臨就業與否的抉擇。不過，目前的就業大環境似仍頗為險惡，自去年年中以來接二連三的金融風暴重創了全球經濟，儘管景氣衰退最近似乎有減緩的趨勢，但值此復甦與否仍混沌未明之階段，對毫無工作經驗的社會新鮮人而言，想找一份穩定可靠的工作仍極為艱難。找不到工作是在意料之中，找得到工作相對令人稱羨。無論是選擇繼續升學或者就業，祝福大四同學們都有個理想的嶄新起點。

本（10）月 31 日欣逢母校 90 週年校慶，母系系友會也利用該日舉辦年度系友大會，相信系友們應已收到來自系友會的電子郵件或書信通知，邀請系友一起共襄盛舉。最近一個多月來，個人常會在系館二樓看到鄭揚凱理事長、謝至釗副理事長在百忙中仍多次抽空到系友會辦公室，與系上二位正、副秘書長及陳秘書等人，規劃系友大會之議程和活動方式。腦力激盪的結果，當日的活動將會精彩可期。值此秋高氣爽適合家庭旅遊的季節，若您當天有空，歡迎系友攜眷回母系（校）看看，同時給在校的小學弟妹們打打氣。

本（10）月 31 日欣逢母校 90 週年校慶，母系系友會也利用該日舉辦年度系友大會，相信系友們應已收到來自系友會的電子郵件或書信通知，邀請系友一起共襄盛舉。最近一個多月來，個人常會在系館二樓看到鄭揚凱理事長、謝至釗副理事長在百忙中仍多次抽空到系友會辦公室，與系上二位

正、副秘書長及陳秘書等人，規劃系友大會之議程和活動方式。腦力激盪的結果，當日的活動將會精彩可期。值此秋高氣爽適合家庭旅遊的季節，若您當天有空，歡迎系友攜眷回母系（校）看看，同時給在校的小學弟妹們打打氣。



陳錦樹 敬上



# 98年度系友大會誠摯的邀約 Invitation

親愛的食生系友們：

隨著時令入秋，天氣也漸漸地涼爽，又到年度系友大會舉辦的季節，正是老中青系友們齊聚一堂，開心閒話家常作伙鬥陣的好時機！本年度大會將安排於 10 月 31 日（星期六）於母系系館大樓舉行，這天也是母校九十週年校慶，意義非凡的日子裡，誠摯而熱烈的邀請您撥冗與攜家帶眷，回到母校與母系走走。

本年度的系友大會，將會邀請母系退休的老師與現任師長、系友會歷任的理事長和尊貴的您為貴賓，中午並委由知名的新天地餐飲集團於系館前廣場舉辦熱鬧的『辦桌』活動為主軸，活動的安排，早上是系友報到自由茶敘聯誼與會員大會的時間，會後大家先拍大合照留念，中午便是大家團聚熱鬧吃『辦桌』的活動，下午則有「親子小西點烘焙DIY」的活動、系友會歷年活動剪影回顧…等各項精心安排的活動，母校也有藝術展覽、校史館揭幕…等活動可以參加，期盼系友或眷屬都有開心的一天。

精心的籌備只為了期待與您再相會，請大家熱情支持，闔府參與年度盛會。還沒報名的您，趕快拿起電話或是 E-mail 告訴我們您與會的資訊，系友會工作團隊竭誠為您服務。

敬祝 平安順心、喜樂相逢

系友會 理事長  
副理事長

鄭揚凱  
謝至釗・陳錦樹 敬邀  
暨全體理監事

## 恭賀榮耀

98 年度國立中興大學食品暨應用生物科技學系系友會傑出系友得獎名單

### ■ 卓越貢獻獎

賴滋漢教授（B44）

### ■ 海外傑出系友

簡謙勇董事長（B48）、李錫祺董事長（B49）、殷長賡博士（B54）、王紀翔董事長（B60）、林鎮世總處長（B65）。

### ■ 傑出系友

鄭建益副總經理（B61）、李德旺總廠長（B65）、陳啓祥主任（B66）、黃士禮教授（B73）、林信堂博士（B78M80P84）、謝文慶協理（O91）。

### ■ 熱心系友

林輝煌董事長（B62）、林松錦董事長（B75）、洪福隆副總經理（B76）、張連發董事長（M80）、陳俊江處長（B81）、葉佳聖教授（P86）、陳兆祥總經理（O94）。



# 系友會 會務報告

【2008 年 09 月  
~  
2009 年 10 月】

| 系友會執行秘書／陳玉枝



## 一 最新消息

- 98 年度會員大會，適逢母校九十週年校慶，故本年度會員大會選定 10/31（星期六）於母系舉辦，敬請各位敬愛的學長們踴躍報名參加。

## 二 人事異動

### 第 19 屆理監事最新人事異動

- ① 理事長：B86M88 鄭揚凱學長（現任翔智國際企業管理顧問有限公司總經理）
- ② 副理事長：B55 謝至釧學長（現任佳格食品股份有限公司董事暨顧問）  
B64 陳錦樹學長（現任母系系主任）
- ③ 秘書長：B81 周志輝學長（現任母系教授）
- ④ 副秘書長：B82 蔡碩文學長（現任母系助理教授）  
B81 黃盈智學長（現任元祖實業股份有限公司副總經理）
- ⑤ 98 年北區會長：B75 邱繼明學長（現任財團法人醫藥工業技術發展中心）
- ⑥ 98 年中區會長：B83M85P94 黃仕政學長（現任中州技術學院保健營養系）
- ⑦ 98 年南區會長：B82M84 蔡政和學長（現任國立東石高中食品加工科）

## 三 榮譽榜

- ① 顏國欽老師榮獲本校 97 年度建教合作計畫教師暨研發成果技術移轉【績優獎】。
- ② B57 李茂盛學長，榮獲本校第 12 屆傑出校友。
- ③ 本系蕭介夫教授榮獲 2008 TWAS（The Academy of Sciences for the Developing World）Prize 農業科學獎，同時也是第一位獲得該獎項的台灣學者。
- ④ 母系蔣恩沛老師榮膺【中國民國第 20 屆十大傑出女青年】得獎人。
- ⑤ 母系方繼老師榮獲本校 97 學年度教師服務獎之【服務傑出獎】。
- ⑥ 97 年度受獎系友：【卓越貢獻獎】B57 李茂盛學長；【傑出系友獎】（產業界）B61 盧榮錦學長、B73 廖國棠學長、O96 黃進發學長；（學術界）B66 葉安義學長；（海外）B65 郭鐘榮學長、B66 王繼中學長、B72 周文瑞學長；【熱心系友獎】B84M86







陳健人學長、B78M80P84 林信堂學長、B87M89P94 謝昌衛學長、B80 陳武郎學長、M86P93 曾裕琇學長。

- 7 B69 施坤河學長榮陞中華穀類食品工業技術研究所副所長。
- 8 97 專門職業及技術人員高等考試【食品技師】錄取名單~麥揚竣、王希銀、尤譽嫻、徐慶琳、黃鈺婷、林靜慧、高苾瑜、梁志弘。
- 9 B81 周志輝學長榮獲【亞太青年科學家獎】（2009 ProSPER. Net-Scopus Young Scientist Awards, Agriculture and Natural Resources）。
- 10 M86 劉芳銘學長榮調【行政院衛生署食品衛生處第三科科长】。
- 11 B86M88P95 許淑真學長榮任【遠東科技大學餐飲管理系系主任】。
- 12 B66 游若欸學長榮任【台灣大學食品科學所所長】。
- 13 B78M80P84 林信堂學長（現任行政院衛生署食品衛生處高級研究員）於 98 年 5 月中旬代表我國出席第 62 屆世界衛生大會（World Health Assembly）。本會議係我國退出聯合國 38 年後，首度以觀察員身分參與世界衛生組織（WHO）之重要會議。
- 14 B52 孔祥復學長，榮獲母校 98 年度，第 13 屆傑出校友。

#### 四 理監事會議

- 1 10/05/2008 97 年第二次理監事會議。
- 2 02/14/2009 98 年第一次理監事會議。
- 3 08/30/2009 98 年第一次臨時理監事會議。
- 4 10/17/2009 98 年第二次理監事會議。



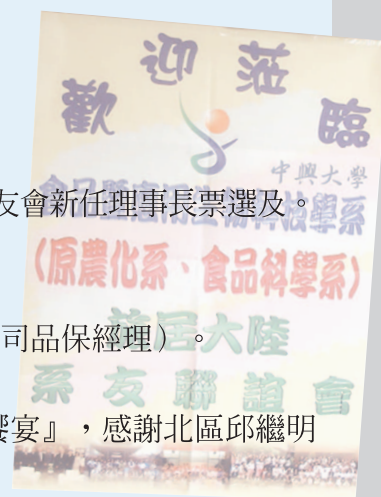
#### 五 研討會、專題演講及座談

- 1 10/17/2008「食生講座」邀請到 B51 聶威杰學長，夏威夷大學榮譽退休食品科技研究員，為系上師生分享「難忘的臺中市國光路 250 號」，當天紀學斌學長及陳漱石學長都特別趕回母校聆聽並與聶學長小聚話當年。
- 2 11/03/2008「食生講座」邀請到 B47 張洪聲學長，華美化學會三州分會前會長演講，題目為「解開高血壓之謎」，張學長此次特地回母校參加畢業 50 週年之系友大會，看看闊別了 50 年的校園。
- 3 03/06/2009「食生講座」New roles of vitamin D in health and disease【Professor Tai Chen, Vitamin D, Skin and Bone research Lab., Section of Endocrinology, Nutrition, and Diabetes, Department of Medicine, Boston University Medical Center】；陳泰成博士為母校民國 53 年畢業學長。
- 4 04/24/2009「食生講座」邀請 B73 陳勁初學長（現任葡萄王生技股份有限公司副總經理）專題演講微笑曲線談生技保健食品開發。

## 六 活動紀要



- 1 10/01/2008 97 年度 47 期食科通訊於 10/1 完成國內系友的寄發工作。
- 2 10/02 召開捐款管理委員會，審查系友會各項獎助學金申請。
- 3 11/01 2008 年年度系友大會於母系舉辦，結合系友同學會配合校慶活動於母校舉行，感謝系上所有師生的協助及所有贊助現場花籃及摸彩獎品的學長、廠商，當天大會圓滿順利。
- 4 12/01 佳美食品工業股份有限公司提供獎助學金面試暨審查會議。
- 5 12/04 B55 謝至釧學長、B55 劉明照學長、B55 江良山學長、B69 方繼學長、B74 林金源學長、B81 周志輝學長拜訪統一企業股份有限公司新市總廠，感謝 B58 林聰明學長及 B62 曾啓智學長的接待。
- 6 12/14 98 年北區系友聯誼會，本次活動由北區會長林信堂學長精心規劃邀請食品工業發展研究所副所長—陳陸宏博士專題演講，講題為：伴隨台灣食品產業之發展—從食品衛生管理經驗談起，本次活動圓滿成功，感謝林信堂學長費心安排，更感謝系友學長們的熱情參與。
- 7 12/19 寄發第 19 屆常務理監事選票。
- 8 01/09/2009 寄發 98 年第一次理監事會議通知。
- 9 01/12 完成第 19 屆常務理監事選票結果。
- 10 02/14 召開 2009 年第一次理監事會議，完成第 19 屆系友會新任理事長票選及。
- 11 03/11 B54 殷長廣學長、廖煥永學長回母系拜訪。
- 12 03/18 發行 98 年 3 月份系友會電子報。
- 13 03/25 邀請 B80 陳武郎學長（台灣食益補股份有限公司品保經理）。
- 14 04/13 系友會秘書組行政討論會議。
- 15 05/02 98 年北區系友聯誼聚會『喜來登-十二廚午茶饗宴』，感謝北區邱繼明會長精心規劃活動。
- 16 05/07 系友會辦公室由食品加工廠搬遷至系館二樓暫時與退休教授休息室共用一辦公室。
- 17 05/26 發行 98 年 5 月份系友會電子報。
- 18 06/04 協辦學生參觀泰山企業股份有限公司田中總廠，感謝 B61 鄭建益學會全程陪同解說，並宴請大家一起用中餐。
- 19 06/27 協辦 B48 畢業五十週年紀念典禮。
- 20 07/30 協辦實習加工廠更名「食品暨生技實習工廠—揭牌茶會」。
- 21 08/01 南區系友聯誼聚會嘉義新港文化之旅，感謝南區會長蔡政和學長精心規劃。
- 22 08/04 發行 98 年 8 月份系友會電子報。
- 23 08/23 專訪 M86 劉芳銘學長，現任行政院衛生署食品衛生處第三科科长。
- 24 09/04~07 海外系友聯誼會江南四日遊，相關內容請看活動花絮。





## 專訪劉芳銘學長 (M86)

訪談人員：系友會鄭揚凱理事長  
系友會周志輝秘書長  
母系方繼教授

文字整理／陳玉枝

取得門票  
才有機會進場



被稱「胖哥」的劉芳銘學長，大學唸的是東海大學食品科學系，民國 86 年畢業於母系研究所，畢業後先在行政院衛生署藥物食品檢驗局當任薦任技士，接著在桃園縣衛生局食品衛生科擔任科長，前後 18 年的學經歷都在食品相關領域當中，現任行政院衛生署食品衛生處第三科輔導科科長，若您有看新聞的習慣，相信一定看到過芳銘學長站在第一線面對媒體發言。芳銘學長一直都非常的忙碌，好不容易我們跟學長預約到了空檔時間做專訪，下面就專訪內容截錄與大家分享。

### ■ 選擇食品的動機

開門見山的我們請學長談談當初選擇食品的動機，學長笑著說：其實當初最想念的心理學方面的科系，從高中開始就對心理學領域的課程很有興趣。上了大學之所以會選擇食品，最主要是聽了父親的建議，父親認為選擇專長應該選擇跟食、衣、住、行密切的行業對於未來發展是比較好的，所以選擇了食品科學系，但是其實一直到現在自己本身對於心理學都還是非常的有興趣，所以在職場上，每當面對到許多事情時都還是以心理學的角度來看待、處理每一件事情，尤其是自己在地方單位這幾年來，面對到許多臥虎藏龍的事，更可以從中學習到許多的面向，並且將自己所熱衷的心理學套用到職場上，相對的也延伸出自己對食品這一行業更多的興趣。

### ■ 利用求學階段多參加社團，累積能量

聊到了在求學期間印象最深刻的事，學長說自己其實不是個常去參加社團活動的人，不過還是有自己一群要好的同學，但在出了社會後倒覺得在學期間應該要把握機會多參加社團，多學習一些經驗，學長笑著說自己還滿後悔當初沒有多參加一些活動。並且提到：表面上參加活動似乎是花費了許多時間，但其實在參加活動的過程，無形中會學習到很多的事情，增進許多的歷練，尤其是對於未來進入職場踏入社會，這些都是難得且寶貴的經驗。學長



訪談後理事長邀集北區學長一起聚餐

並且強調要利用在學期間多學習、多參與活動、多做多學多接觸，尤其是通識教育領域更為重要，所以學長很鼓勵學弟妹多多參加活動，他認為多接觸一些人、事、物是非常好的，多認識一些人、累積人脈、累積自己的能量，因為不管如何在職場上一定會有同事，而你如果可以好好的把同事之間，面對人的問題處理好，對於將來進入職場是非常有幫助的。

### ■ 什麼樣的機緣踏進現在的職場

其實當初研究所畢業，學長原本是計畫出國深造的，所以一開始到藥檢局當研究助理也是想要延伸自己的研究生涯。到了藥檢局從事研究工作之後，反倒覺得多累積工作經驗其實也不錯，也因緣際會參加考國家專技考試，取得食品技師的證照，踏入今日的職場。

### ■ 取得門票等待進場機會

說到證照學長要提醒學弟妹們，有機會應該要多取得證照，不管是食品技師的證照、丙級廚師證照、營養師...等，多證照就多優勢，尤其要利用在學期間去取得會比就業後更加的容易，在職場上需要有多元化的能力，不要想說沒用到就不去考，因為證照很重要，如藥劑師執照以前沒人覺得有用，後來因為政策的改變，藥劑師證照變成不可少的證照了，凡事要先取得門票等待機會，當你有了門票就不怕沒有機會進場了。當初學長自己也沒想到會需要用到食品技師的證照，以為自己就業後再去準備就好了，沒想到從研究單位要進公部門需要有食品技師證照這張門票，畢業後一邊工作一邊準備食品技師的考試真的非常的辛苦，而且需要付出相當努力，至今回想起來都還是覺得是段難熬的日子。

### ■ 在職場生涯中遇到的困難或瓶頸及如何度過

每個單位都有不同的挑戰，從研究單位跳到地方公部門時，有許多的東西要學是很辛苦的一段期間，對學長來說是一個很大的挑戰，一個是專門做研究、做實驗的單位，到了地方時遇到的人、事、物，尤其是行政領域的範圍很廣，而且又是當人主



還沒訪談就開始熱絡的閒聊起來了



管，面臨了很大的壓力。但是學長還是勉勵大家，有機會接受挑戰時不要害怕，應該一路接受挑戰，過程雖然辛苦但獲得的會更多。當面對到困難和瓶頸時，學長持的態度是去面對、去學習、努力的去解決所遇到的困難。比如：當要去稽查時，如何讓業者覺得你是要來幫助他們解決問題，而不是製造問題，以學長自己的方法來說，一定做到事先的溝通，誠意的溝通非常重要，不要自恃太高，盡可能將衝突降至最低，讓傷害減到最少，這是學長認為遇到問題的第一解決要件，而他盡力去做到這一點。在這過程中如何能解決衝突又可以讓往後更好做事，學長認為是很大的學問。

### ■ 知難行易，如何面對

以我們一般人的見解，總覺得上頭當官的人不解民間疾苦，不知道地方執行政策的難行，而學長剛好從地方來到中央，我們請學長跟我們聊聊他的看法。學長聊到：目前我們所面臨的問題是地方和中央似乎沒能相互了解，雙方容易有誤解，而他個人待過地方和中央，體會到地方執行面的困難以及中央政策面的許多考量。中央訂定決策時有沒有考量到地方執行的困難很重要，執行面和政策面的之間的問題難免會產生一些需要溝通的地方，因為一個政策往往會影響到整個產業的發展。學長個人還是覺得溝通協調是非常重要的，地方、業者與中央三方的溝通協調，有些政策的訂定一定要考量到執行面的困難，將來該如何去落實？對於未來如何容易執行？而訂定合理化技術面可執行的政策。其實大部分中央執行一個政策時通常會有一個預告的期間，所以業者們為自己的權益更應該要隨時注意這些預告的政策，在預告階段提出了問題都還有轉緩的機會，不要等到公告執行時才發現問題再來反彈就來不及了，重點還是放在互相溝通這個層面上。知難行易這句話很重要，一個政策要推動是有一定的困難度，如何去了解體會『知難行易』這句話，會是我們要面對的課題。

### ■ 給在校學弟妹們話

學長再再的強調應該利用在學期間多考取證照、多元化的學習、多方面的去接觸學習。對於未來很重要的一點是不要自恃太高，要抱著虛心學習的態度，當主管願意交待給你工作，表示他對你已經有一定程度的信任，應該要慶幸自己的能力受到主管的信任，每一項的工作交付都是學習的機會更應該好好的把握。

### ■ 寫在最後

在將近一個小時的訪談告一段落，鄭揚凱理事長也邀請幾位北區的學長們共進午餐，會中有產、官、學界的學長們，大家互相意見交流閒聊，我們的學長們在國內外食品界中分佈非常廣泛，劉學長是我們少數任官職的學長之一，其實我們對於劉學長有很多的期待，期待學長在政府部門能更上一層，讓食品相關領域有更多更專業的在位者，尤其是有我們自己母系畢業的學長們，很感謝芳銘學長撥冗接受了我們的訪問，給了我們許多寶貴的分享。

## A13 追求健康的終極答案

回歸自然界，尊重自然的法則  
每天補充 104 種有機微量元素

Please visit my blog "Winwinwyse"  
by Google-----Winco



文／B58 許瑞雄學長

### 1 生病的原因

看過一本日本博士寫的書“酸性腐敗便”書內有一主題為“人生病的終極原因為體內缺氧”。另分子矯正醫學（Ortho-Molecular Medicine）指出（請看 B-3），人生病的原因是由於營養不均衡而引起，每天必須由外面食物補充 46 種必需營養素，即 8 種必須氨基酸、18 種維他命與 20 種礦物質，以活化細胞，提高人體之免疫力。

若是人體內缺氧（請看 B-130）與 46 種必需營養素不足，則人體內各個器官的細胞新陳代謝活動減慢，逐漸失去活力，不能發揮各個器官應有之功能，不是機能降低就是停止，該排毒的不能正常排毒，逐漸喪失人體天生的基本自療能力，而產生各種“現代病”。但是“人”是這麼複雜的有機體，每天補充 46 種必需營養素真的夠嗎？

### 2 世界衛生組織公認的人和動物的必需微量元素有 104 種

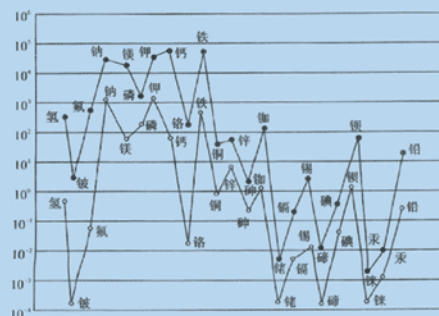
宇宙大自然之山川、大地與海洋包含有一百多種之天然礦物質元素，經過數億萬年之太陽光的照射與空氣及水產生非常複雜的各種化學反應，而孕育出各種生物，即各種植物與各種動物，當然也包含人類在內。

1971 年，英國地球化學家漢密爾頓等發現人體元素曲線與地殼元素構成曲線有一定的平行關係，詳見附圖：

由上述的平行線，說明人類體內與大自然地殼大地上百種的礦物質元素分不開，互相存在著相同的比例；若是人體內由於日常之飲食方式或生活文化之差異，幾十年下來，使這些上百種元素之比例產生變化，人類即違反大自然的法則而生病。

例如 1834 年，坦列斯－格林才首次推出，軟骨病是由於食物中缺“鈣”所造成；1850 年，法國人查運發現甲狀腺腫是由於缺“碘”造成；30 年代初，發現“氟”過多會使人患斑釉齒；50 年代發現動脈硬化與缺鎳有關，60 年代初，發現缺鋅，可使兒童患營養性侏儒症。

美國瓦力克醫生之臨床實驗得知動脈瘤是“銅”元素不足所致（請看 B-5），請查閱 YAHOO 網上之“維他命百科”，上面詳列了人類上百種之疾病與缺乏各種營養素之關



人體構成元素曲線與地殼元素構成曲線的關係

—○— 地殼岩石中元素平均豐度值 ( $\mu\text{g/g}$ )  
—●— 人體血液中元素平均豐度值 ( $\mu\text{g/ml}$ )





係，請看 B-31、B-32；也請看 B-37 各種癌症與應補充的營養素。

由 B-31、B-32、B-37 各種疾病，各種癌症與相關營養素之關係可知，若是我們每天能補充 46 種必需營養素之食品，則上述上百種之疾病都可改善健康，或者根本不會發生疾病，即是達到分子矯正醫學之“無病論”之境界。但是假如能補充到自然界大地的 104 種天然有機之微量元素，那麼對於人類健康的改善豈不更有效益，因為回歸大自然的法則。

近幾十年來，大約每 10 年就會發現 2 個人體必需微量元素；此外，現在有學者提出未得到公認的某些元素也可能是人體必需元素，如劇毒元素砷，甚至鉛，以及銻、硼等；此外開始被認為是有害的不少微量元素如氟、硒，隨著研究的深入，又發現為人體所必需。

上海電視近日報導，江蘇省如皋地區有個長壽村，居民人人 90 歲到百歲以上，專家研究長壽的原因，原來該地區土壤與水質富含礦物質硒（se）元素，所種出來的白蘿蔔特別好吃！

另大陸也有一個村莊，該地區農民都得一種怪病叫：凱旋病。醫生束手無策，經過數年之研究，才發現到該地區土壤缺硒元素，而農民所吃的農作物也就缺硒而致病。

阮忠清博士指出：臺灣人稠地窄，土地歷經長年開發，“硒”儲存量微乎其微，因此最好每日適當補充“有機硒元素”，才能確保身體健康。“硒元素”為抗氧化，抗癌，抗紫外線，抗不孕。

根據最新科學研究表明，世界上 40 多種疾病都與缺硒有關。換句話說，所謂有害或毒性較輕的元素如汞、鉍等，只要在人體內是微量的，對人體亦應是無害的；相反，即便是人體所必需之元素，如食鹽，若攝食鹽增加 5-10 倍，也能危及生命。目前為止人類還不知道，還沒發現的人體必需微量元素不知道還有多少，這是大自然的奧秘。

世界衛生組織公認的人和動物的必需微量元素有 104 種，這不正是前段所說的自然界大地所含有的元素嗎？而我們人和動物就是由此 100 多種元素由太陽、空氣、水，所創造出來的，所以與大地殼元素含量存在相同的平行曲線關係。

人類經過數千年之進化而產生各種文明，由游牧的生活方式進化到建立社群、定居、發明農業，以動物的排泄物當作天然的有機肥，一切順乎自然。

隨著人類文明的演進，現代科學的發達，人類發明化學肥料，取代天然有機肥，也發明各種農藥來殺蟲，以增加產量，但各種農作物農藥殘留，也同時危害著人類之健康。

更要命的是，古代還懂得農地要休耕 3 年，但自從人類發明肥料後，就不用再休耕了；人類又聰明的以為人定勝天而大興水利、修築堤防，阻止新舊泥土，互相混合交流之機會，只有等待洪水天災來臨，大自然衝破了人類的堤防，那些農地也才有補充新土，得到了新的礦物質，混合交流的機會，因此而恢復地力，則今年水災，明年農作物一定大豐收，就是這個道理。

如此一塊農地，經過世代代農耕 20 年、50 年、60 年、100 年下來，地底下的各種礦物質元素老早就被以前種的蔬果等作物吸收光了，所以現在的老農地大都地力貧瘠，所種出來的蔬果所含之營養素成分與 70 年前或百年前之相同蔬果少很多，如美國 1992 年之一棵蘋果之鐵質含量是 1914 年蘋果的 1/24；日本專家指出，100 公克的菠菜維生素 C 含量，1950 年時為 150 毫克，經過 50 年後的 2000 年時，只剩下了 35 毫克；同樣的鐵質含量也從 13 毫克減至 2 毫克。臺灣 70 年前的菠菜是紅根，富含鐵質，有甜味，而現在的菠

菜根是白根，要去根，因為根淡而無味，不能吃，但現在大陸東北的菠菜，由於土地肥沃，還是紅根，富含鐵質，很甜，大陸都是連根一起吃。

美國國會第 74 會期，第二次會議，參議院第 264 號文（U.S. Senate Document No.264-74th Congress 2nd Session）（全文請看 B-28）

摘要如下：

- 令人憂慮的事實是，生長在好幾百萬英畝土地上的食物，包括水果、蔬菜與穀物，不再含有足夠量的礦物質。無論我們吃進多少食物，我們還是營養不良……。
- 我們從卓越的權威研究中，得知一個很不好的消息，就是 90%的美國人缺乏上述礦物質原素，而只要缺乏這些重要礦物質元素之某一種，的確會產生疾病……。

以上的報告，是人類目前飲食方式的現況，但生病了，怎麼辦？

### 3 人參與冬蟲夏草

中國人發明中藥，其醫理即是藉由吃天南地北的不同天然野草（中藥），吸收了大地底下各地的不同礦物質，以補足人體所需的 104 種礦物質元素而改善人類之健康。例如，國人已服用上千年的救命藥“人參”，生化分析只是一堆碳水化合物，後來才知道原來其中含有微量元素“鎳”。而一棵真正的野人參，要價 70~80 萬元，上 100 萬台幣的也很多。又如冬蟲夏草，目前一斤（500 gm）800 條的要價人民幣 30 萬（約台幣 100 萬~120 萬元）；每斤 2000 條的，每斤 7 萬~10 萬元人民幣（約台幣 30 萬~40 萬元）。為什麼那麼貴，但還是有人買來吃，因為它對人類治療腫瘤有效，人命無價；為什麼有效？研究指出，出產於西藏地區的冬蟲夏草含有下列無機元素：（百萬分之一）

|                |                |                |                |
|----------------|----------------|----------------|----------------|
| 1. K 鉀 3975    | 2. P 磷 3671    | 3. Mg 鎂 1813   | 4. Al 鋁 7651   |
| 5. Ca 鈣 1655   | 6. Fe 鐵 3136   | 7. Na 鈉 547    | 8. Zn 鋅 13.9   |
| 9. Ti 鈦 128.9  | 10. Mn 錳 39.2  | 11. Cu 銅 2.8   | 12. Ba 鋇 38    |
| 13. B 硼 7.97   | 14. Sr 銩 8.64  | 15. V 釩 11.82  | 16. Cr 鉻 4.42  |
| 17. Ni 鎳 3.75  | 18. Pb 鉛 0.357 | 19. As 砷 0.810 | 20. Zr 鋯 1.025 |
| 21. Y 鈮 1.873  | 22. La 鐳 1.487 | 23. Co 鈷 1.097 | 24. Se 硒 0.34  |
| 25. Ga 鎳 0.500 | 26. Cd 鎘 0.051 | 27. Hg 汞 0.040 | 28. Sn 錫 0.100 |

由上述成分表中可查知，西藏出產的冬蟲夏草含有最特殊的成分 Ga 鎳，La 鐳與 Se 硒，對抑制腫瘤有特殊的功效，由 B-37 表中各種癌症與人體缺少營養素之關係中，可查知，所有的癌症都缺少鎳元素，鎳元素與硒元素，其他的 26 種礦物質人類並不知道是何功效，只能解釋說，西藏地區生產的冬蟲夏草全部 28 種的微量元素，有利於補足人體所需的 104 種元素，而大大改善人類的健康。

但是現代人又聰明誤事，本應該是上深山人跡不到的地方采野草（中藥），改為以農業的方式，大量種植中藥，也同樣施以化學肥料與農藥，人類又犯了同樣的錯誤而不自知。幾年後，地底下的礦物質又沒有了；另一個問題，請問將韓國的人參移到四川去種植，它含有鎳元素嗎？將冬蟲夏草移到阿里山來種，它有鎳與鐳元素嗎？現在臺灣流行冬蟲夏草以菌絲體人工培養，大量生產，同樣的問題，它有鎳與鐳元素嗎？那麼請問，以前的老藥方很有效，現代的相同藥方有用嗎？





#### 4 醫食同源

另一個“醫食同源”的自然“養身”方式，日本專家說，人每天要吃 35 種不同的食物，5~7 種顏色，其原理也就是吃天南地北的食物。如吃伊朗的無花果、新疆的葡萄、新西蘭的奇異果，夏威夷豆，泰國的腰果、榴槤與火龍果等等，無非就是藉此方式來補足人類所需的 104 種礦物質，因為各地的土壤成分不一樣，故可以通過吃世界各地不同的食物來達到補足人類所需的 104 種微量元素，但要實現如此吃的方式，有事實上的困難；照日本專家之說法，則每天要吃 35 種不同的食物約 25 公斤，現實生活中，根本不可行。而韓國的野人參與西藏的冬蟲夏草又那麼貴，吃不起，怎麼辦？

#### 5 期待人間的夢幻食品早日出現

Winco 吃美國 Revita 公司之液態螺旋藻養生已 4 年，同時也研究它 4 年，深知它的好處；並寫了它的藥理解說。全文請看 A10。如本文第一段所述，因為它有氧，綠血變紅血，改善人體缺氧現象，又營養均衡，含 46 種必需營養素之特點，令 Winco 深深地愛上了它，由四年多實際的體驗，而陸陸續續地寫出 A-12 等等之故事。有位出家女師父吃了美國的液態螺旋藻後，大大的改善了她的健康，讚美說這是“天上的食物”。但事實上人體是需要與自然界一樣的 104 種微量元素，而且必需是有機的 104 種人體才能吸收，無機的微量元素吸收率才 5~10%。

A-8 (4) 一文末段提到農業大革命，種出一百年前的有機蔬果之文中提到了臺灣蓮霧由於海水倒灌，特別甜又好吃。這也是由於蓮霧吸收了海洋內的 100 多種礦物質，而改個新的名稱叫黑珍珠蓮霧。另 B-36 一文內亦提到用海水打點滴，種出來的番茄亦特別甜，要現金排隊才能買到，這一切也證明人類需要 104 種微量元素。也喜歡吃含 104 種微量元素之食物，合乎自然，這正是正常的生理反應。

假如有一種食物，它含有韓國人參主要成分中 Ge “鍺” 元素，也含有西藏高原出產的冬蟲夏草的 Ga “鎵”、La “鐳” 等 28 種微量元素，最好是包含如世界衛生組織公認的人和動物都必需的 104 種微量元素，通通在內，還要再加上“有氧”，含有葉綠素變血紅素，綠血變紅血之成分在內，還要含有 8 種必須氨基酸及 18 種維他命，還要是天然活性、有機，人體吸收效率 97%，還要無防腐劑、無色素、無果糖；Pauling 博士說，人疾病的原因，來自於礦物質不足，則 yahoo 網上之維他命百科上所列出的各種疾病與營養素之關係，請看 B-31、B-32；與各種癌症與營養素之關係，請看 B-37，豈不是全部 OK，No problem, All in one, 從此不用再瓶瓶罐罐，或為保健康，每天要吃 30 多粒的營養素而煩惱，這樣的食品，豈不是人間夢幻的超級營養食物？！那麼請問“它”在哪裡？

#### 6 人間超級完美食物——含有上百種有機微量元素的液態螺旋藻

Winco 與大學同學留學日本的黃國風教授，同時也是螺旋藻與綠藻的專家，更是食品加工界的權威，已共同找出答案。

現在主題目標明確，原理亦已全部知道，上述條件的人間超級完美食品，就是液態螺旋藻與自然界上百種微量元素的結合，液態螺旋藻本來就是天然、活性、有機，含有 8 種人體必需氨基酸與 18 種維他命，現在再加上自然界的上百種礦物質元素與螺旋藻進行光

合作用，產生螯合反應（Bio-chelating），無機變有機，再來如何不用防腐劑、不添加人工色素、不用果糖，全部是食品加工技術的問題。

在清華大學生命科學院阮忠清博士所著作的“微量元素激活生命”書中指出：一般礦物質與微量元素均以無機化合物形態存在，因此直接利用時，人體吸收、生物可利用率與生化活性均很低；若超過一定量，甚至對人體有毒害，因此世界各國對於礦物質與微量元素都有規定每日平均攝取量（RDA）。如何利用“生化科技”，使得該元素能被人體吸收利用確是“一大挑戰”。唯有將“無機態、不可吸收、低活性”的礦物質微量元素，轉換為“有機態、離子態、高吸收率、高生物活性”的礦物質微量元素，以補充身體急需的活性礦物質微量元素，才能確保身心健康。

上面阮忠清博士的述說，“如何利用生化科技”，使得該無機化合物能被人體吸收利用，確是“一大挑戰”。而上面提到的“螯合反應（Bio-chelating）”，無機變有機技術，就是 Winco 給阮忠清博士的答案。

目前市面上最暢銷的綜合營養素首推“善存”；而在醫院裏給昏迷中的病人，由鼻導管輸入胃部之出名營養品首推“亞培安素”，但綜觀其成分，全都是一些無機礦物質的混合物，就如阮忠清博士所說的人體吸收、生物可利用率與生化活性均很低，這那裏是急救中的昏迷中的病人所需要的營養素呢？

此時病人就是因為體內器官嚴重缺氧與缺乏不知道的必需的營養素，以致於器官機能退化，不能發揮人體與生俱來的自然自療力而生病；因此，急救中的病人最需要的就是：

- (1) 立即補充大量的血紅素，輸送氧氣到全身各個器官。
- (2) 補充世界衛生組織說的 104 種有機礦物質，人體吸收率 97% 的營養素。

以活化細胞，增強人體與身俱來的自然自療力。這正是 21 世紀自然醫學所強調的重點。而本文中的人間超級完美食物——含有上百種有機微量元素的液態螺旋藻，正是含有上述 2 種關鍵的營養素之獨一無二之食品。它的藥理解說，全文請看 A10。

目前 Winco 與黃教授在上海研發，世界衛生組織公認的人和動物的必需微量元素有 104 種，正好我們有能力將此理想商品化，未來將在臺灣成立生化科技公司生產此超級完美之食品，以貢獻全人類，請大家拭目以待！

## 7 分子矯正醫學之理論——將是 21 世紀追求健康之主流

分子矯正醫學之理論是真的嗎？

前面提到 Winco 吃美國 Revita 公司之液態螺旋藻養生已 4 年，同時也研究它 4 年，這期間為求證分子矯正醫學之理論是否正確，這 4 年多的時間，只要國外出差回台，就去力維他臺北總公司密集的聽見證，每星期聽四個見證，足足聽過 150 個以上不同疾病的見證，我發覺到每個人有不同的飲食習慣，故每個人所缺少的營養素也不同，所以每個人疾病也不同，但只要你每天補充 46 種必須營養素之食品，例如 Re-vita 公司的液態螺旋藻，則每個人都會改善健康，這就印證了 Pauling 博士的分子矯正醫學理論完全正確，沒騙人；Winco 對此事實之發現，內心非常的震撼，尤其分子矯正醫學對現代醫學之批評，醫生只會給藥與開刀，完全治標不治本，對於疾病大部分之真正原因其實是營養不均衡而已，例如 D-18 上面提到溥先生之見證，他心臟無力，臉色發黑，台中中國醫藥學院之醫生說他





心臟功能指數 43，符合 45 以下為殘障資格，醫生建議溥先生去買 1 台吸氧機，政府有補助，這完全是治標的作法。在 D-18 文上面也提到溥先生在網上“遇見”了 Winwinwyse，而讓 Winco 無意中救了一位 92 歲老先生的命，就是他的父親，今年 95 歲。這是我寫部落格 Winwinwyse 3 年來最大的成就。

另 D-21 述說一位女會計師從小到大，到結婚後，天天喜歡吃麵，吃到昏迷不醒，臺北 3 家大醫院全都束手無策，台大醫師說她得的病叫作“基底型偏頭痛”，這是 30 年來他遇到的第 4 個病例。而醫生給她吃“擴張血管”的藥，當然無效。最後她與溥爸爸都是靠 Re-vita 公司的液態螺旋藻的 46 種必需營養素，由鼻導管輸入胃部而救活。

瓦立克醫生說（請看 B-5），經 12 年多，一共作了 17500 次，454 種動物解剖，及 3000 次人體解剖，結果發現：動物和人自然死亡的原因是：「營養缺乏」。

所以不管幾千幾萬個見證，人類生病的大部分原因，其實就是長期的飲食習慣造成「營養缺乏」的故事。溥爸爸在半年內入院台中榮總 9 次，女會計師半年內在臺北入院 5 次，醫生將單純的「營養缺乏」的 Case，而醫生給她吃“擴張血管”的藥，這不是很好笑嗎？

瓦立克醫生又說，人體基因壽限可達 120-140 歲，健康長壽不是無緣無故而來。

所以分子矯正醫學理論可以簡單的說：人人「營養缺乏」會生病，人人補充所有應有之必需營養素，人人「營養均衡」不生病。

美國 Re-vita 公司的液態螺旋藻上市已有 22 年，外銷世界有 20 多國，來臺灣已 6 年，目前有約 4 萬個會員；在馬來西亞上市有 12 年，會員有 70 萬人，美國 Re-vita 公司的成功，就是 Pauling 博士的分子矯正醫學之理論——營養均衡，每天補充 46 種必需營養素之食品——的成功證明。

現代人歐美化的飲食生活是現代病增加的原因，錯誤的飲食生活會導致免疫力降低，歐美國家研究機構開始研究—癌症營養療法。文明病並非外來細菌侵襲，而是人類自己「養」出來的。

分子矯正醫學是自然醫學，主張營養均衡，增大人體天生具有之“自然自療力”，將是 21 世紀追求健康之主流。

## 8 “螺旋藻的驚人療效”與“微量元素激活生命”——2 本好書

我們都知道的普通常識，人體缺乏維他命 A 會得夜盲症，缺乏維他命 B1，會得腳氣病，缺乏維他命 C 會得壞血病；若人們補充上面的維他命，則所有相應的疾病都好了。同樣的道理，前面提到我為求證分子矯正醫學之理論，用 4 年之時間去聽了，與自己親身印證 150 人以上之見證，包含人體之肝、腎、胃、心臟、心血管及肝癌、鼻咽癌等等各種不同的毛病，怎麼在每天服用了含 46 種必須營養素之美國 Re-vita 公司之液態螺旋藻後，都能改善健康，我對此事實，感到不可思議，要說是美國 Re-vita 公司作假，刻意去安排人來說假見證，來騙我們，也不可能安排 150 多人去講這麼多的不同見證，要騙我 4 年更不可能；我這些疑問最後在上述的 2 本書與 Pauling 博士的分子矯正醫學理論，獲得解釋與答案。

日本森下敬一博士在 D-14 「螺旋藻的驚人療效」書上說螺旋藻的用途無限，他主張：

(1)由食物來杜絕疾病

(2)有希望成為消除癌症之食品

這是真理。在我看完了本書後，使我對於螺旋藻的各種疑惑，與各種癌症之見證全部獲得解釋。

另清華大學生命科學院阮忠清博士所編的“微量元素激活生命”，書上對微量元素與人體之關係有很詳細的解說：

- 推介序：微量元素創造生命主流
- 自序：人類疾病源自缺乏微量元素
- 微量元素是生命的躍動元素
- 為什麼要補充微量元素？
- 微量元素治療疾病實例

我上面提到的 150 個之見證，包含我自己與親友之實際體驗（詳細請看 D-2、A-8），150 個見證，代表 150 個成功的實驗，也是 150 個感動！這是假不了的事實；也是分子矯正醫學理論之實際印證。但是依據我國食品衛生管理辦法，健康食品講療效是違法要罰款；所以我推薦上面 2 本書，這是客觀的理論書籍，他們講療效是學術研究。

上述微量元素治療疾病實例共有 10 個實例，本文謹引用實例八於下：

實例八 被視為「奇跡之泉」的洛洛托泉水救人無數

法國南部有一處“洛洛托泉水”，由於泉水救人無數，而被視為神水，同時流傳著許多奇跡，是基督徒心目中的“奇跡之泉”。

醫學博士卡列爾是深知該泉水其中奧秘的科學家，有一次在造訪“洛洛托泉水”途中，一位同行的女性因罹患結核性腹膜炎三期而奄奄一息，由於卡列爾博士曾為該女病患看過病，瞭解病症癥結，於是清晨在抵達“洛洛托泉水”時，即囑咐病患家屬以泉水擦拭病人全身，不多久，病人泛白的臉色竟逐漸有了血色，因罹患腹膜炎而突起的腹部也逐漸軟化縮小，經把脈後，發現原本錯亂的脈搏也回復正常，至下午時分，原已瀕臨死亡邊緣的病人，幾乎已完全康復，對“奇跡之泉”的神奇頻呼不可思議。

經過科學家的分析，證明“洛洛托泉水”中含有豐富的礦物質，其中“鍺”更佔有相當高的比例，同樣的情況也出現在日本青森縣的“山吹泉水”及富山縣的“穴之谷靈水”，該兩處泉水均含有豐富的礦物質，尤其是微量元素。

讀完上述“實例八”，Winco 有個有趣的問題：如果將文中的結核性腹膜炎三期之女病患送往世界上任何一家出名的醫院，請問醫生將開出什麼樣的“西藥處方單”？會有效嗎？其實人類生病，大部分原因，全都是「營養缺乏」的故事。

其他九個微量元素治療疾病實例，列如下，也請上 Winwinwyse 參閱：

B-154 實例一、有機硒可減緩癌症病人的病痛。

B-155 實例二、充分補充硒有助於預防或治療肝病

B-156 實例三、有機鍺可改善女性生理病症狀

B-157 實例四、有機鍺可改善過敏體質

B-158 實例五、礦泉水解決關節炎，痛風患者的病痛



- B-159 實例六、服用礦物質劑，取代了手術治療
- B-160 實例七、服用礦物質，使肝癌恢復正常生活
- B-161 實例八、被視為“奇跡之泉”的洛洛托泉水救人無數
- B-162 實例九、鋅有助於提高 IQ，使人靈巧又聰明
- B-163 實例十、足夠的鉀可治療偏頭痛

以上 10 個微量元素治療疾病實例——人類「營養缺乏」的故事，證明人人都需要微量元素，才能有健康的身體。

4 年來我對分子矯正醫學理論之求證，也讓我發現了這個生化科技的偉大商機，這也是一個偉大的慈善事業。未來將以營業額的 1/10 捐給社會作公益，如免費提供給沒錢治病的家庭補充營養。

我依據分子矯正醫學理論，營養均衡，可達“無病論”之境界，定出了活 120 歲之目標，也據此規劃出我 60~120 歲之第二階段人生。也請參閱 B-2 智慧養生。

## 9 復活島滅絕的故事

復活島原來綠蔭蔥蔥，為森林所覆蓋，然而不知是那些原因使然，島民們開始雕塑巨型石像，為了工作的需要，島民開始砍伐森林，森林面積減少，土壤裏的水分流失，地表較肥沃土壤被海風吹走，經過 800 年左右的光陰，島上樹木被砍伐怠盡，貧瘠的土壤無法孕育作物；經濟瓦解，文明崩潰，島民滅絕。幾百年來，從沒有人發現問題於無形，說出大量砍伐森林是錯誤的。

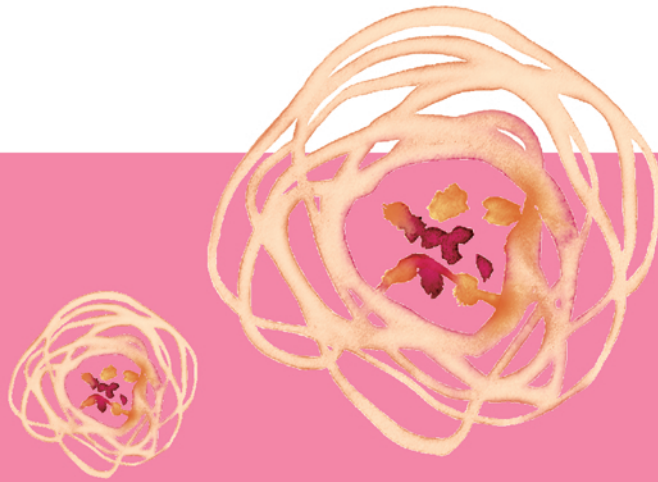
由前述美國參議院第 264 號決議文，可看出人類由於相信肥料，土地不休耕，導致農作物礦物質嚴重不足，更要命的是國人目前的飲食方式，由小到大，每天吃白米飯，吃精製麵粉所做的白饅頭、麵包，麵條，更是雪上加霜，熱量過多，但人人礦物質不足——「營養缺乏」，人人處於亞健康狀態，文明病年齡層逐年下降。

現代人的飲食方式會使人早死，但幾十年下來，大家都習慣了，沒有人出來大聲急呼，要改變，耕作的方式與飲食的方式都要改變，發現問題於無形，難道人類復活島的悲歌要再一次重演？

## 10 回歸自然界，尊重自然的法則

許多疾病都是錯誤的飲食生活習慣而引起的“食源病”，但現代的醫學過於偏重藥物及手術；分子矯正醫學說，產生現代病的原因都是由於體內氧氣的不足，以及必需的營養素的不平衡而來。日本新谷弘實教授的書“不生病的生活實踐篇”上說，“溫室蔬菜”缺乏重要養分，在溫室裏栽培出來的農作物“植物化合物”明顯比露天栽培的作物少。它的顏色與氣味也差很多。植物化合物即是各種花青素等，有很高的抗氧化作用，成為能夠提升免疫力，預防各種疾病的“抗氧化營養素”，請看 B-41 花青素加持深色蔬果更抗癌。





一家螺旋藻的工廠，其生產流程由一位權威大學教授所設計，採用日本溫室培養蔬菜的技術，由日本進口塑膠布來做溫室螺旋藻培養，廠房東西向；做出來的螺旋藻，氣味確實差很多，但他們洋洋得意的說，這是他們發現的新品種，沒有藻腥味。其實真正吸收天然陽光的螺旋藻，它的蛋白質含量達 60% 以上，所以正常的螺旋藻都有藻腥味。螺旋藻沒有藻腥味，還是螺旋藻嗎？就好像是羊肉沒有羊腥味，還是羊肉嗎？其實他們以溫室栽培的方式，遮住了陽光，螺旋藻發育不良，蛋白質含量低，故沒有藻腥味，新谷教授說得真正的對，馬上印證。

新谷又說，惟有生命能夠滋養生命，惟有在自然法則之下能夠培育出健康的基因。而溫室的蔬菜又是目前重視養生人士的主流食物，花高價，但反而得到營養素不足的蔬菜，真是冤枉呀！

請看 B103 十大死因，癌症連 26 年居冠，2007 年臺灣每日惡性腫瘤死亡人數 110 人，每 13 分 2 秒死 1 人。現在每 4 個人就有一個人可能得癌症，如何那個人不是我？也不是你。自己的健康要靠自己維護，既然我們不能改變目前農作物缺少礦物質的現狀，但我們可以改變我們的飲食現狀，不吃大白米飯，改吃 10 谷米或 15 谷米，但它含有“鍺”元素和“鎂”元素嗎？瓦立克醫生說，健康長壽不是無緣無故而來，故要再補充含有上百種有機微量元素的液態螺旋藻。

由前述美國參議院第 264 號決議文（全文請看 B-28）與 B103 十大死因，癌症連 26 年居冠可知，其實人類復活島滅絕故事的“續集”早已悄悄的上演中。

Winco 認為早期分子矯正醫學（Ortho-Molecular Medicine）主張（請看 B-3），人生病的原因是由於營養不平衡而引起，每天必須由外面食物補充 46 種必需營養素，即 8 種必須氨基酸、18 種維他命與 20 種礦物質，以活化細胞，提高人體之免疫力，這是過去式；Winco 將它增修為 104 種有機礦物質，這是現在式。

新谷弘實主張尊重自然的法則，回歸自然界，就不要再隔離大自然的陽光，而用溫室來栽培蔬菜了。同理，我們也不要違背人體內元素，“天生的”就與自然界大地地殼元素成分存在平行曲線的關係。

### 追求健康的終極答案是什麼？

Winco 說，回歸自然界，尊重自然的法則，每天補充 104 種有機微量元素，還要再加上有氧運動與身心靈平衡。





一九五八年六月，我在香港讀中學5年級，參加完香港的中學五年級會考，又參加當年台灣大專港澳聯考。當時中學會考是通過了，可以申請學校繼續讀中學六，七年級的大學預科。因為算是僑生的關係，大概在當年七，八月間接到入學台灣農學院農化系農製組的通知。家三兄亦同時獲得入學台灣大學化工系。我們便選擇了一起到台灣讀大學的決定。

當年八月廿三日，發生了驚世的823金門炮戰，台灣海峽形勢險惡。很多獲取入學台灣大專的港澳學子，因為台灣的局勢，前景難料，便放棄了入學台灣大專的機會，但我們仍然決定前往。當時從香港到台灣讀書，絕大部份人只有搭乘四川輪，一艘貨客兩用的船，經過台灣海峽，進入基隆港，再轉到台北或其他地方。由於金門炮戰的影響，為了安全，我們當時是繞道太平洋到基隆港入台。

當年家二姊就讀台南工學院（後來改制為成功大學），她的一位中學好同學的表弟亦考取了台灣農學院農化系農製組，在未離開香港前便經介紹認識，好在台灣讀書時互相照顧。我們便選擇搭同一條船到台灣入學。在先父母長輩祝福及叮嚀下，我們便踏上四川輪，開始了離家的日子。

四川輪沒有床位，乘客不是睡甲板便是睡船倉，先到先得。會暈船的，希望能搶到甲板的位置，空氣比較好。在未上船前，先伯父有坐船經驗，便告訴我們，坐船最好帶備蘇打餅乾，以便有暈船感覺時食用，以中和胃酸。又坐船時最好面對風向，呼吸新鮮空氣，特別在有暈船感覺時，讓海風迎面吹來，感覺比較舒服。我們當時從香港坐船到台灣，通常下午或傍晚上船，經過兩個晚上，第三天早上到達基隆港。我們幾位運氣不錯，旅途算是風平浪靜，亦沒有暈船。但有暈船的，便禁食了兩三天，等到靠岸後再進食。

我們到達基隆港經過入境手續後，與農學院來接船的學長見面認識，以便到達台中時，不致陌生。隨後便轉往台北拜訪一位從未謀面的長輩，與他們見面。在他們家住了一兩天後便乘火車到台中，前往農學院報到，開始獨立求學的生活，亦是苦難日子的開始。對於農學院校園遠離城市中心的環境很喜歡，可能是因為在城市成長的關係。





這些都是接受過聶學長獎助學金的同學們，特來與學長合照。

我在香港的日子裡，可以說從未與國語接觸。住在農學院學校宿舍裡，新入學的僑生都被安排住在所為僑生宿舍的第三宿舍，以便管理和照顧。僑生大部份都是廣東人，會粵語，交流不成問題，加上僑生輔導員亦是廣東人，通粵語，溝通上亦方便。但與本地同學間的交流便需要用國語，對一個從未學過國語的人來說，便困難重重，幸好國語講的與寫的是一樣，同學國語說得

都相當正確的，聽的方面很容易了解，但回答便比較困難，我們當時用變了調的粵語來回答，開始時是不容易開口的。當時大家都年輕，學習能力比較強，勉強可以溝通。後來接觸得比較多，講的能力便加強很多。

比較困難的是上課，當時學習材料相當缺乏，有教科書或講義的科目，學習起來比較容易，但亦有不少科目沒有教科書或講義，教授講授，學生便努力的寫筆記，遇到教授帶有地方音的，聽懂的比例便大打折扣，學習起來便不大容易。印象最深的是軍訓科，教材都是預先用不同顏色寫好或畫好在白布上，很容易了解，但問題是沒有講義，寫筆記的速度趕不上講的速度，對一個手腦聯繫不是很好和有些少智障，學習速度比較慢的人來說，真的是不容易。五十年前的軍訓教材與現時用電腦輔助教學互相比較，可以說是並不遜色。應該講授的教材，一定可以講授完畢。這一經驗對以後在國內及美國教學，多少有影響。

農化系一年級課程中，對個人來說，最困難的是微積分，普通化學，物理，三民主義，和普通植物學。原因在於香港中學五年級的程度與國內的六年中學的程度有相當距離，微積分，化學與物理三科，起碼差了一年到兩年的水準。跳了一兩級來學習，真是所謂的事倍功半，吃力不討好。三民主義則是聽說過，但從未有看過。植物學則從來沒有接觸過，因為當時在香港英文中學五年課程中，並未有修過生物學。一年級的功課，可以說是吃足了苦頭。雖然三民主義要補考，但終於通過了，並不要重修。

一年級的學習過程中，很有規律，星期一到星期五及星期天晚飯後都到圖書館讀書，努力學習。住在宿舍，生活亦很有規律。星期六晚圖書館不開放，有時出外看電影或聽歌。每星期一有週會，聽長官或訓導主任訓話及做體操。當時民生物資並不富裕，但對宿舍飲食亦能適應。記得有一次，同學不滿意飯菜，拿了很多白飯，但並不食用，而是將之倒掉。總教官便訓導我們：粒粒皆辛苦，得來不易，不應無故浪費，應想想大陸同胞，很多人連食物都未有呢。這些教導和家裡的教導一樣，無故糟蹋食物是折墮自己，這教導至今不敢忘記。宿舍飲食中，最懷念的是早餐稀飯配油爆花



生，豆腐乳，或醬瓜，要對待自己好一點時，便加一個煎荷包蛋或半個鹹蛋。現時若有機會食用這種早餐，絕不放棄，認為是一大享受，比西式早餐更有吸引力。那一年雙十國慶有閱兵，我便早一天搭火車到台北，第二天和三哥一起到總統府前看閱兵。人很多，人擠人，我們幸運的找到遠一點的路邊位置，坐在路邊看閱兵。生平第一次，很興奮，至今難忘。學期結束，放春假，我們留在學校宿舍，沒有回家。那是一個難忘的經驗。宿舍餐廳休息，我們只有到福利社解決三餐。到了農曆年前後，連福利社也休息，市內大部份飲食業亦都休息，我只有坐在同學腳踏車後座或走路到火車站鐵路餐廳解決午晚餐。早餐則吃餅乾。校園內，剩下的只有僑生，僑生輔導員，及一些輪值的工作人員。開學前，我們三姊弟相約到台北，在附近地方旅遊。多認識台灣的風土人情。

第一學年結束時，因沒有學科要留校補修，因此我和家姊便回港看望家人，三兄則留在台大補修學科。那一年的夏天，有著名的八七水災，農作物和家畜損失很多，政府隔一天停屠。我是逃過了這次風災，但我們從基隆港上岸後，到餐館用餐，剛好便碰到停屠，只有素食。這經驗至今記得很清楚。台灣經過這此次水災後，物資便沒有回復到水災前的價格。以後物價便慢慢的往上爬。生活費用亦相對的漸漸增加。

第二學年的功課因語言已有相當適應，應付起來便比較容易。印象最深刻的是分析化學實驗。每次老師都給我們一些樣品，要我們鑑定或決定含量。我們需要加長時間的時候，老師永遠都陪我們到做出結果為止。他曾經告誡我們，坐車不要只看前面，有時亦要回頭看看。後來才明白他的意思，就是做事情，應多考慮後果。這位老師後來到了香港任教，在 1962-1963 年間因病去世。當時我們在香港的同學都參加了葬禮。對於這位老師，非常懷念。

有機化學則因入大學時跳級，基礎差，讀起來便吃力不討好，亦沒有多大興趣。老師教的，現時只記得他說在德國，蒸餾水可以直接購買，不必自己蒸餾。但帶實驗的助教，後來亦帶生物化學實驗，對學生很用心，因接觸時間有兩年，大家有感情，至今我和他都有保持聯絡。

那一年，我們的僑生輔導員因腦中風不醒人事，後來在我到醫院探望時去世。他在台灣單身一人，他輔導僑生，亦有我這個僑生為他送終。人與人之間的緣份真的是很奇妙。這亦是我第一次在病人身邊送終，真是人生無常。

到了第三學年，物理化學是必修。因為教師是兼任，第一學期農化系只有三學分和有五學分的化學系同學同時上課，作業和考試都一樣，同學們認為不公平，後來終於爭取到分開上課。個人因為微積分，物理和化學的底子差，那一學年大部份時間都花在這學科上，事倍功半。幸運的是終於過關，不必重修。後來才了解到很多食品加工的觀念都是建立在物理化學的基礎上。這與美國學習標準不一樣，在美國讀學食品科學，物理化學不是必修的。





這學年同時要修生物化學和農產製造。生物化學比有機化學有趣多，因此對這門學科很有興趣，讀起來亦比較得心應手。因此成績亦不錯。農產製造的實驗則更有興趣，這一科一共三學期。這學科的講義至今還保留著，留作紀念。

到了第四年，學科便應付自如。寒假時到台中酒廠實習，以符合學位要求。學到不少東西。又修了論文。因當時台灣計劃以出口洋菇爭取外匯，因此便做洋菇罐頭方面的研究，由賴滋漢老師幫忙葛志元老師指導。這一年，我們還參加了環島畢業畢業旅行，到過當時不少的景點，非常懷念。

這一年，省立台灣農學院與省立台灣法商學院合併為省立中興大學。校長是林致平先生。校長的訓話都很簡短，和以前院長的訓話不同，我們都很喜歡。畢業典禮時，法商學院的應屆畢業生都到台中校本部參加典禮。台灣省主席為典禮嘉賓。

在四年學習過程中，我們姐弟三人亦利用假期，一起到台灣的不同景點旅遊，拍了不少相片留念。因為當時家庭經濟還過得去，不用打工，因此亦是我們最快樂的一段時光，至今難忘。

1962 年 6 月畢業後回到香港，準備到美國進修的入學申請。於 1963 年 4 月乘船離港赴美留學。在美國德州農工學院（後改為大學）於 1965，1969 先後修讀完碩士和博士學位。當時一心只要回母校工作，只申請了回中興大學的職位，並沒有考慮在美國工作。後來終於獲得母系聘書，從四月一日，我又回到了我熟識的國光路 250 號工作。

當時系裡的食物加工設備是增加了，但研究室的設備離完整的食品科技學系設備還是有一大段距離，參考圖書非常缺乏。亦沒有研究所。國內的研究經費亦不多，做研究很困難。當時台大農化系有系友捐贈的一些期刊。食品工業研究所有美國加州大學 Davis 分校陸伯勳教授捐贈的期刊及自己經費購買的參考書。我在畢業前便購買了一部份食品科技的參考書和期刊，在獲得聘任後便請同學寄回。要找自己手上沒有的研究資料，只有往台北和 新竹跑，非常沒有效率。

1973 年，我當時已結婚，並有一小女兒，一家三口分三個地方。家三姊在美國入了美國籍，可以申請兄弟 姊妹移民美國。問我們要不要申請移民，重回美國工作，一家人離得比較近。因內人是中國大陸出生，名額比較多，機會比較大。我們考慮到一個家庭不宜分開生活，商量的結果是冒險試一試。在 1974 年獲准後便在學年結束後，離台返港轉赴美國。在台工作期間，便利用寒假，不用上課時，短暫回港探親。

再次回到美國，開始找工作。幸得在威斯康辛大學做研究的朱繁生學長照顧，在他手下做黴菌毒素研究。一年半後，1976 年獲夏威夷大學食品科技系聘請為助理食品科技研究員，做食品加工研究和教學。後來獲得永久職位和升等為副研究員，後來亦升為正研究員。到 2001 年底退休時，校方認為符合規定，授與榮譽退休食品科技研究員頭銜，可以在適當場合使用此一頭銜。對一位在大學做研究及教學的人來說，已經算是有了交待。

在 1985 年，賴滋漢老師當時是系主任兼研究所長，乘來美開會之便，路過夏威夷，來夏威夷大學參觀。言談中，希望我能幫忙充實母系圖書室。因我當時已不打算



另找工作，手上的期刊，夏威夷大學大部份亦有，便開始陸續將手上的期刊寄返母系，這一回饋母系的工作一直維持到 2007 年。2008 年起便沒有再持續，原因是美國取消了國外平郵，全部空郵，郵費太過高昂，不若將費用直接捐贈母系來得有效，加上母校新規定，系方不設圖書室，全部由校圖書館集中管理，與原先答應回饋母系的宗旨不大相同。

2001 年底，我因個人家庭因素，提前退休，後應朋友之邀請，幫忙他的編書工作，任副編之一，後來變成了他的左右手。他找我幫他，原因之一是希望以我在台灣的关系，讓國內的食科專家有機會參這些專章的撰寫，讓食科世界知道國內的一些專家，亦算是做些國民外交。先後協助出版了十多本食品科技的專書，大部份已經寄返母系，供老師和學弟，學妹使用。在這編書的幾年間，曾邀請了廿多位國內的食科教授及專門人士參與撰寫專章，其中很多是中興的學弟。個人亦參與編寫了十多編專章，為教學研究生涯中生產率最高的一段時間。

退休的前幾年，留在原來服務的辦公室做編書的工作，後因系方地方不輔使用，建議搬到另一辦公室。後經考慮，便放棄了系方提供的辦公室，清理了三十多年來收集的研究及教學資料，大部份書藉便寄回母系，供老師和學弟，學妹使用。2006 年，朋友因身體健康因素，不再接受出版商的邀請主編這些食品科技專書，個人亦結束了這些編書工作。在遷出學校辦公室後，發覺工作環境比辦公室還好，因為比較自由。

在夏威夷這卅多年間，亦曾被邀請領導三個僑團，後來又被僑委會聘請為僑務顧問，現時為最後一任，還有一年任期便結束。僑務委員會希望僑生畢業後，回到僑居地，在情況允許下，做些有助祖國的工作。個人亦因緣巧合，盡了一些畢業僑生應盡的義務。

從到台灣求學開始，後再到美國進修，回台任教，再移民來美，來到夏威夷任教，至今剛好五十年，但父母親亦於這近二，三十年間先後往生。回想起來，這五十年間，很遺憾的是，與父母相處的時間，全部加起來，大概不超個二年的時間，以前聯絡的方式，主要是通信，不若現時電腦，電話聯絡的方便，實在是太短暫了些。為了感念父母親養育之恩情，在求學時期的鼓勵，經濟支援，及對處世之指導，三年前在母系成立清寒紀念獎助學金，希望能幫助需要幫助的同學，以實現到台求學時，週會中朗頌的青年守則中助人為快樂之本之守則。

回想起這五十年，可以和各位分享的有下列幾點：

學習和做研究要努力不懈，抱著絕不被打倒的精神；

父母和老師的恩情不要忘記；

對待學生，上課時是師生學習關係，課修完了，便是朋友關係；

學生亦是老師的衣食父母，因為沒有學生，老師亦沒有工作了；

學生畢業後，應盡可能回饋母系和母校，母系和母校永遠都需要系友，校友的支持。

對社會和國家，在能力範圍內，應無條件的奉獻。

謝謝



# 杭州之旅 上海

|文／B55 紀佳雄



鄭揚凱理事長於今（2009）年5月2日在喜來登飯店舉辦北區系友會聚會時，稱預定於今年9月和大陸的系友在上海（SHANGHAI）舉辦聯誼會，筆者當時即向他表示有參加的意願。因此當7月9日接到系友會秘書組徵詢是否參加的e-mail時，很快即報名回覆。

筆者愛好旅遊，在時間、金錢及體力許可下曾去過35個國家，此次聯誼會在我未曾到過的上海召開，開會前後旅遊杭州（HANGZHOU）及上海的一些名勝古蹟，雖然只有短短的4天（9月4至7日），有點走馬看花，來去匆匆之感，但看到中國的進步情形，及退休後第1年能陪伴內人一起到大陸旅遊，增廣不少見聞。很感謝系友會陳玉枝秘書舉辦此次旅遊的辛勞，茲將一些心得敘述如下，與系友分享：

**西湖真是名不虛傳：**1.5~2.8公尺深的西湖位於杭州之西而得名，而杭州是浙江省的省會，為政治、經濟及文化的中心，許多詩人（如蘇東坡）及帝王（如康熙）皆慕名而到西湖遊覽，湖中的龍船造型華麗，想當時康熙到江南遊西湖時，前呼後擁，飽覽西湖四周的山巒迭翠、寶塔（如雷峰塔）、樓閣（城隍閣）及湖中的小島或亭榭等，一定非常心曠神怡。西湖的蘇堤由詩人蘇東坡將「堤」字的土字旁改成耳朵旁，其意是告知遊客欣賞西湖時，不僅用眼看，還要用耳朵去傾聽其水聲及鳥聲，真是富有意義。有機會到此一遊，感覺不虛此行。

**康熙仁民愛物：**康熙是一位清朝的好皇帝，他在位時，很有愛心，甚至對魚類也表達其愛心，例如他在西湖寫有「花港觀魚」的石碑，在魚字下的4點故意寫成3點，據說他的用意是希望西湖內的魚不要被人捕去用火（火字筆劃為4點）烤著吃，而是希望它們仍然能在水中游（水字筆劃為3點）。筆者喜歡觀看康熙盛世的影片，他讓廉、能兼備的官員來協助他治國，使人民安居樂業，也是種愛心的表現。



**錢夠用即可：**在杭州時曾去參觀清朝同治時期紅頂商人胡雪巖（1823~1885）於 1872~1875 耗費 10 萬兩白銀所建的豪宅，整座住宅四周有城牆般高度的圍牆，內有雕梁畫棟的住宅區、宴會區及由假山、流水、奇木所構成的花園區，可說豪華至極。他娶了 12 位太太，共生了 10 位兒子及 9 位女兒。昔日的中共總理朱鎔基曾於該故居題詞稱胡雪巖驕奢淫靡，致富不過 3 代。據說胡雪巖的財產有白銀 4 千萬兩，而當時的國庫僅有 8 千萬兩白銀，富可抵國而遭政敵李鴻章以他買賣軍火，拿回扣的罪名來辦他並抄家。可見錢太多反而會招禍。



**中國大陸保護古蹟不遺餘力：**除了前述的胡雪巖故居外，此行於杭州時尚被安排參觀自明代即有 500 羅漢堂的咫尺西天之靈隱寺、重新整修的清朝百年老店之清河坊商街（僅有一條街道，有各式各樣的商品可買，例如龍井茶、皮鞋、金飾、寶玉……等）供懷舊用；於上海時，則被帶去參觀保留明、清、民國古老建築格式的城隍廟商圈（除了販賣有琳瑯滿目的日常生活用品商店外，尚有美國前總統訪問上海時用餐處的綠波廊餐廳）、建於西元 242 年（三國吳赤烏 5 年）的龍華古寺（為歷史悠久的佛教古刹，於 1980 年被列為上海市文物保護之一）、始建於明代嘉靖年間（西元 1559 年），原是四川布政使潘允端的私人花園及充分展現中國江南古典園林風格的豫園（有設計精巧、布局細膩及清幽秀麗之特色）、創建於 1952 年的上海博物館，珍藏有共 12 萬件品質精良的陶瓷器、玉器、印章、繪畫、書法及家具等，是喜好中國古代藝術品造訪的好場所。另外，也到建於西元 1896 年（清光緒 22 年），且被列為上海市文物保護單位的徐家匯天主教室（為磚造，高 50 公尺，教堂兩側是哥德式鐘樓和尖頂）前拍團體照留念，表示曾到此一遊。此次旅遊見證做好保護古蹟亦可發展觀光業，進而增加政府收入及人民就業機會。



**杭州及上海欣欣向榮：**中國近年來成為世界的製造工廠後，國庫充裕，人民收入增加，旅途中看到杭州不少民眾有餘錢去拆除老舊房屋，改建新大樓的現象。尤其是爲了中國 2010 年上海世界博覽會，上海黃埔江畔附近的精美老舊樓房（名爲外灘）更是積極進行整修及重新油漆，明年將可讓參加世界博覽會的國際觀光客佩服大陸進步的情形。當筆者於 9 月 5 日（星期六）下午 5 時 30 分在上海南京路步行街下車，因事進入一家販賣美式炸雞的肯德基商店時，看到店內座無虛席，生意比台北市同樣商店好多了，可見當地民眾有錢才有辦法去消費。該街上也像台北的西門町一樣，來往的遊客很多。晚上用餐時間到城隍廟商圈及從事夜生活生意的「新天地」商業區之酒吧及餐廳等處遊覽，看到大多數商店也是生意興隆，顯示上海繁榮的景象。

**責任心、榮譽感及與世界接軌：**筆者於 9 月 6 日（星期日）上午到所住的神旺大酒店外，觀看門前的機車、自行車道及人行道建造得很平坦，機車全部爲電動車，故沒有冒黑煙的空氣污染問題；在旅遊途中也見到不少公寓的屋頂架設有太陽能板供熱水器之用；在機場的飲水機旁，見到有「此紙杯禁裝熱水」之標示，以提醒搭乘飛機的客人不要用薄薄的紙杯來裝熱水，以免被燙傷；所住飯店的門鎖用電腦卡一觸摸門把即可開門，很方便（比舊型的插入式電腦卡容易開門），且出門時把電腦卡從插座上拔出即可關掉房內所有的電源，對節約能源很有幫助。上述的一些例子顯示中國的環保及安全措施已經與世界接軌，筆者想大陸越來越進步，可能與途中常見到路旁提醒人民要具有責任感及榮譽心，俾把中國建設成現代化國家的教育標語有關。

**系友會的聯誼會辦得很成功：**在外靠朋友，此次聯誼會出席的系友不少，它可讓在大陸企業界工作的系友借此機會互相認識，瞭解在那裡工作哪些可做，哪些不該做（例如據一位系友稱大陸對逃稅抓得很緊，千萬不要想逃稅）。筆者很高興見到參加此次聯誼會的 65 屆 3 位系友，他們目前在大陸的事業皆很成功，其中一位爲目前在上海總部的中國旺旺控股有限公司生產總處擔任總處長的林鎮世系友，很感謝他給筆者一張名片。筆者也利用此機會祝福在大陸工作的興大食品暨應用生物科技學系系友身體健康、事業順利，也祝福與會的系友及眷屬萬事如意。

撰 稿：紀佳雄  
日 期：98 年 9 月 20 日  
聯絡電話：02-25037039  
E-mail：chiahsiungchi@yahoo.com.tw



2008年度



## 會員大會活動後記 | 文／陳玉枝

全球性的經濟不景濟，2008 年似乎是一個不太平靜的年，美國次級房貸的影響，波及到了全球經濟危機，其影響層面之廣讓許多人都感受到了些許的困頓，尤其是食品界遇到了一個大波折，大陸毒奶三聚氰胺事件更是影響巨大，讓全台上上下下有點人仰馬翻，最近又來個台灣之神王永慶先生的突然過逝，不過相信隨著 2008 年接近尾聲，迎接著我們的將會是充滿希望的 2009 年。

對於我們來說一年一度的盛事，莫過於是年底的系友會員大會，連續幾年我們都在校外舉辦，今年經過理監事會議的同意也配合母校的校慶，我們又回到了母校來辦理，有勞系上師長及同學們的大力幫忙，圓滿的完成了這次的盛事。很難得的出現了許久未回來的學長們，更有民國 47 年畢業的學長遠從美國及大陸飛回來參加，而系上今年榮獲傑出校友的李茂盛學長也特別撥冗，同時今年也是李學長他們班畢業 40 週年，許多同學都藉此機會相約來歡聚，我們邀請李學長為我們帶來精闢的經驗分享，短短的 40 分鐘席中充滿了笑聲。

李學長為母系民國 57 年畢業，至今已滿 40 個年頭，李學長很謙虛的說，今年若他有什麼成就，最要感恩的是母校中興大學，他覺得這一生中若沒有踏進中興大學，則將沒有今天的些微成就，以下就李學長的分享截錄幾個重點：



- 一 面對未來的挑戰，不只要努力，還要有對的方法。
- 二 不要把自己局限住了，勇於嚐試，踏出去了會發現前面的路更廣。
- 三 把握機會很重要，培養自己敏銳的觀察力，懂得洞燭先機，成功會是你的。
- 四 勤勞創新，創業的守則『顧客第一，品質第一』，堅持這個原則，成功率至少 80%。

最後學長送給了在校生們幾句話：

- 一 認真讀書：在校期間就是用功唸書，唸多一點書，對未來一定有幫助。
- 二 認真談戀愛：大學期間，認真為自己找到男女朋友，但不是把所有的時間花在這上面。
- 三 多選修其他課程：不管是哪一個系的課，時間允許就去修，未來一定有機會可以運用到。







總之學長的結論就在校期間除了多唸書就是多唸書，這對他個人產生了極大的影響，造就了今日的他。



最後要非常感謝學長姐們的從南北各地甚至是海外回來參加我們難得的一年一度盛會，還有許多提供摸彩獎品的學長姐，李秀老師雖然沒能回國參加我們的盛會，卻也仍特別交待在台灣和家人提供了 10,000 元讓我們買獎品，讓我們非常感動，感謝系上江伯源廠長幫忙籌備棉花糖 DIY、蛋卷 DIY 及罐中情 DIY 等活動，讓與會的眷屬們增添了許多的樂趣、感謝系上全體老師及同學們的幫忙及籌備，因為有大家的幫忙及參與，讓大會得以圓滿落幕，我們一起期待 2009 年的大會，也跟您約定 2009 年度會員大會見。



## 2008國立中興大學食品暨應用生物科技學系會員大會



# 北區系友聯誼活動

## 喜來登12廚 下午茶饗宴

|文／系友會執行秘書 陳玉枝

今年度的第一個分區活動，是由北區先開跑，首先感謝一直以來都非常支持系友會的北區所有系友學長們，北區分會是我們最早成立的分會，而活動也一向是最熱絡，感謝歷屆會

長們的用心，每一次的活動都給予不同的樂趣，近幾年來印象深刻的如：在中華穀類研究所的「麵食DIY 親子活動」、「三峽大板根森林溫泉渡假村」烤肉活動、「維多利亞酒店邀請國宴主廚阿基師教大家輕食料理」，還有去年底邀請「陳陸宏博士為大家帶來的專題演講」……等，無一不是分區會長用盡心思規劃的活動，我們期待每次活動有不同的樂趣，吸引更多系友學們想要來參與。

本次的活動點是在台北市喜來登大飯店的12廚餐廳，活動最主要是讓大家有個悠閒的午茶時間，輕輕鬆鬆沒有壓力的享用下午茶和與會的系友們閒話家常，這次很難得我們見到了剛好從美國回來的沈秀樹學長（B66）、長期在大陸杭州的林志良學長（B77）、以前都在常駐外國食品技術團隊的郭旭廷學長（B64），還有我們的長駐支持學長如：林棟樑學長（B58）、紀佳雄學長（B55）、蘇勁堅學長（B52）、許文章學長（B50）、程俊龍學長（B73）……等等，由於學長們的熱心參與，讓承辦活動的會長們感受到這份系友間的溫馨，也才能夠代代有新人來延續承接。







感謝今年（98）北區會長邱繼明學長為我們北區分會服務，會中我們也選出了下一屆（99 年）的分區會長李耀全學長（B91M93）及副會長楊庭達學長（B90），看看這兩位學長的畢業年屆，您發現了嗎？90 年以後畢業的學長們也都一個個出現為大家服務了哦！有許多學長總認為，系友會是那些上了年紀、事業有所成的學長們參加的聚會，其實這樣想……就可惜了哦！反而是年輕的畢業

系友們更要多多參與系友活動，藉機會多認識我們許多傑出的學長們，不管是累積人脈或是資訊交流都是對我們有很大的幫助，哪天會需要哪個學長們的幫忙都很難說的，平時多認識多累積人脈關係相信對於未來都是不時之需。

最終我們期待每一次的聚會都給每位參加的學長們有不同的收獲，也許是遇到了老朋友、敬愛的師長、生活上的同好者或是工作的指引者，相信有大家的這一份情，我們系友會得以一直的持續下去。





## 南區系友 聯誼活動



## 新港文化之旅

|文／系友會執行秘書 陳玉枝



炎炎夏日，正值暑假時期，藉著每次的系友聯誼活動見見我們系友學長們，了解一下彼此的近況。本年度南區系友會活動主題為：新港文化之旅，8月1日（星期六）上午10時至下午5時，在嘉義

『新港香藝文化園區』及『交趾剪黏工藝園區』，會後還可以到北港及新港附近老街走走逛逛。

首先要感謝南區會蔡政和（B82M84）及副會長陳文騰（B86M88）兩位學長對活動的籌劃，嘉義新港文化園區包含『新港香藝文化館』與『香料香草休閒園區』兩大區塊，其中香料香草休閒園區含括了製香表演區與DIY教室、新港農特產品展售（示）區、庭園餐廳、香料香草植物生態區以及民宿。為一間具產業性、文化性、知識性以及教育性的產業文化園區。香藝文化館是全國第一座以「香」為主題的產業文化館，以傳承與發揚傳統香藝文化意涵，並拓展香藝新視野，為一座兼具文化融合、產業與休閒的特色園區。







板陶窯『交趾剪黏工藝園區』成立於 2005 年，創辦人秉持對傳統工藝的熱忱，有鑑於廟宇剪黏交趾陶人才的逐漸流失，及因時代轉變而令學藝者漸漸產生斷層，爲了延續這門傳統工藝，成立了板陶窯，園區裡設有展覽館、體驗工坊、cafe 屋，及東方古典園林造景，結合附近嘉南平原的田野風光，打造交趾剪黏的工藝殿堂。

這次的聚會除了一些熟悉的面孔外，很高興有新面孔的出現，如：蔡蕙英學姐（B57）賢伉儷、楊惠吉學長（B82）全家福，還有鄭揚凱凱理事長和謝至釗副理事長都特別空出時間來參加系友們的聚會，活動結束前，前理事長劉明照學長（B55）也特別趕來和現場的系友學長們聚聚分享交流，其實我們南區系友非常的多，但是參與系友會活動的卻只佔一小部分，如何吸引更多的系友們來參加活動，是我們要更加努力的方向，期待在下一次的活動中，我們可以看到更多新面孔的出現。







|文／系友會執行秘書 陳玉枝



今年初第 19 屆理監事一上任，鄭揚凱理事長隨即召集秘書組成員，針對未來兩年任期討論階段性要完成的事，其中鄭理事長很重視的一塊就是對海外系友們的聯繫，因此會中決議要推動海外系友聯誼會，第一站就是大陸，而副理事長謝至釗因本身在大陸工作已有很常一段時間，深刻了解到在海外經商的系友們資源、資訊之封閉，平時就非常熱心於系友們的聯絡，更珍惜海外系友們之間的情誼，因此海外系友聯誼會就在謝至釗副理事長的熱心連繫，從上海展開第一站。

這次的江南四日遊團員由鄭理事長領隊總共是十八位，成員函括了老、中、青學長們，9/4 清晨兩三點台南的學長們就起程準備到機場，早上七點多我們在桃園國際機場會合，準備搭 9:20 飛往香港轉杭州的班機，首站先到杭州接著第二天前往上海，活動內容在紀佳雄學長的遊記中記載得非常清楚，感謝紀學長願意分享他的遊記。





這次的行程最主要是要搭上由謝至釧學長所號，9/6 在上海舉辦的大陸系友聯誼聚會，當天除了在大陸經商的系友學長們，系上師長們也非常支持，多位專程從北京研討會場轉往至上海，如陳錦樹系主任、胡淼琳特聘教授、江伯源廠長、陳慧如學姐；從日本轉往的顏國欽講座教授；特地從台灣飛來參加的方繼教授、周志輝教授以及從馬來西亞趕來的周文瑞學長；專程從台灣趕來的王紀翔學長…等許許多多，還有今年已八十八歲高齡曾在系上兼任授課的李秀老師也利用旅遊之際到會場與大家用餐，總計當天與會的人員近 70 人，場面非常溫馨熱絡，當天會場是在旺旺集團的神旺酒店舉辦，感謝由林鎮世學長（B65）代領的團隊給予許多的幫忙和資助。由於謝至釧學長（B55）此舉的拋磚引玉，大家非常希望這樣的活動可以一直延續傳承下去，會中我們也推選出了明年接棒的人選張耀文學長（B78），期待這個活動將繼續不停的延續下去。



# 食品暨生技實習工廠

近況報導 | 食生工廠廠長／江伯源



歲月如梭，2009 年“中秋節”即將來臨，敬祝各位系友們月圓人團圓，佳節愉快。正當大伙抱著歡欣鼓舞的心迎接全球金融海嘯漸入尾聲，“88 水災”造成國內重大災害，“新流感”又揭開全球另一恐慌，希盼大伙一切平安、喜樂。「食品加工實習工廠」自 8 月 1 日起，正式更名為「食品暨生技實習工廠」了，它在大伙的關心、鼓勵、支持、奉獻下，“動”起來了，每週喊傳盛技士清理工廠 2 次，食生系系學會、學生實習課程，也均能“活動前先申請，活動後必清理”，相信“習慣”就好，縮短陣痛期成為重要階段性任務。另 9 月 6 日中興大學食生系系友會大陸（上海）系友聯誼活動在謝至釗老師及鄭揚凱理事長的協助、主辦下，母系老師及旅居、工作於大陸的系友們展開一場熱鬧、溫馨、感人的餐會，會中有李秀老師致詞及方繼老師（食生工廠重整小組召集人）報告食生工廠重整近況及募款情形，看到大伙的熱心及傲人的表現，更突顯中興食生系的團結與熱情，謝謝大家喔！有關食生工廠一連串的活動及近況分別介紹如下：

## 一 「食品暨生技實習工廠」－“揭牌”茶會－感恩、熱鬧、溫馨！

98 年 8 月 1 日「食品加工實習工廠」正式經教育部同意更名為「食品暨生技實習工廠」，7 月 30 日大伙抱著感恩、難捨的心情為這位陪伴農資學院及食生系全體師四十三年的歷史英雄－食品加工實習工廠，它將正式成為歷史名詞，珍重再見，永遠懷念！揭牌儀式由黃振文院長及蔡順仁教授（前廠長）共同拉下紅布條，在數十位師生的熱鬧參與、見證下，正式揭開“食品暨生技實習工廠”歷史的新一頁。

## 二 恢復“學生實習工廠”、“食品技術研習小組”

食品暨生技實習工廠是系上學生的第二學習活動場所，如何強化“專業”、“實務”、“自主”學習，成立學生實習廠長及各級幹部，讓學生學習未來食品工廠（公司）的生產運作模式，另技術研習小組專供各項研習活動－麵包、手工餅乾、罐頭、果汁等研習活動，另配合系學會各項活動，讓學生能自主、專業、活潑學習，目前由詹依屏 同學協助生產，汪昆億同學幫忙研習業務。

## 三 舉辦“學生實習產品展售”活動

1 月 8、12、15 日假農資學院實習商店舉辦“燻肉”及各式實習產品試吃、品嚐活動，活動中吸引大批師生人潮，並創下近二十萬元佳績，活動中推出一“興大”－



“香菇”、“紅麴”醬油，更是深受好評。6月17、18、19日為配合學校畢業活動，將再舉辦“展銷活動”——“創意手工餅乾”、“美味小雞翅”及各式實習產品，將再次引起校內另一波“美味”、“流行”主流，大伙記得前往加油、試吃、搶購喔！



陳錦樹主任頒發獎牌感謝周梓蓉老師

#### 四 協辦各式活動

(1) 第11屆烘焙研習營—奶油土司、葡萄乾土司、五峰土司、紅豆甜麵包、布丁餡甜麵包、奶酥餡甜麵包及橄欖型餐包等各項研習產品在成果展吸引近百位師生熱烈參與，盛況熱烈。(2) 五校聯合“罐中情”—中興、東海、逢甲、中山醫、中教大，各校系學會聯合舉辦“創意”、“傳情”活動，創下近5000罐佳績，本廠提供專業的服務，看到學生的活潑、熱情真好！(3) 食生週、水餃大會、粽情食生、畢業茶會等活動，食品加工廠一直扮演挺“您”—食生系的好幫手喔！

#### 五 手工餅乾研習 & 創意比賽活動

食生系“烘焙教室”一直是食生系學生的最愛，“麵包研習”已邁入第11年，以往曾陸續舉辦“餅乾”、“蛋糕”研習，學生反應熱烈，今年更在食生系、系友會及系學會的協助幫助、贊助下，擴大研習多樣化，5月1日“手工餅乾研習”、5月2日“食生系烘焙種子”訓練營，分別有近80位系上及校內各科系學生參與，在中區職訓中心“周梓蓉老師”的專業、熱心指導下，盛況空前。另6月7日“天賦異餅”—第一屆手工餅乾創意競賽，共有校內、外11隊報名參賽，競賽獎金：第一名5000元、第二名3000元、第三名1000元（獎牌一座）另佳作2名（獎牌一座），比賽前由陳錦樹主任及江伯源廠長分別致辭外，陳錦樹主任特頒“指導有方”獎牌感謝周梓蓉老師的熱心、指導；比賽中特邀請伊沙貝爾公司—黃進發副總經理擔任評審召集，另有江伯源廠長及周梓蓉擔任評審，

比賽結果：

第一名：“桔出上品 絕頂好茶”，詹依屏、林佩怡（食生系）

第二名：“法式椰香薄餅”，林鴻恩、紀詠晟（校外隊伍）

第三名：“Rose Island”，林隆浚、汪昆億（食生系）

佳作：“世界第一塊”，黃洛琪、林慈玲（食生系）

“石頭布丁派對 & 紅糖黑糖協奏曲”，郭惠婷、李詩航（農藝系）



3位評審老師評分中

現場食生工廠提供“手工餅乾”試吃及“多喝水”（味丹公司謝文慶協理提供）讓參與投票近百位學生、家長分享，最後在熱情、溫馨的、活潑、難捨的情境下，互道“明年再見 & 再戰”聲中劃下句點。

## 六 “食品暨生技實習工廠重整小組” 進度

該小組在方繼老師（召集人）、陳錦樹主任、鄭揚凱理事長、謝至釧老師（總顧問）、顏國欽老師、周志輝老師、蔡碩文老師、林聰明顧問、謝文慶顧問、鄭建益顧問、陳健人顧問及江伯源廠長、鍾翊嫻技士的多次會議中，已完成（1）“食品加工廠”拆除簽呈（校方）—已同意（2）“食品加工廠”拆除簽呈（教育部）—審核中（3）“食品暨生技實習工廠”新建計畫書及進度表，目前進行內部工程規劃工作，近期將針對“興建”及“募款”進行規劃，相信“它”的新建是指日可待，更期待大伙的投入、鼓勵及熱心贊助，謝謝大家。

## 七 “食品加工實習工廠”（名稱）珍重再見了

「食品加工實習工廠」一詞沿用於民國五十五年該廠創立時，四十三年來一直伴隨農資學院及食生系（食科系）全體師生度過學習、成長、茁壯的歲月，自九十八年八月一日起將正式更名為「食品暨生技實習工廠」，屆時將配合新實習工廠之興建相信會有一種“新”氣象與使命，目前本廠正規劃“網頁”，希盼它能繼往開來；希盼它在走入歷史的同時，更帶領全校、農資學院及食生系邁向更長遠、務實的新旅程、使命，相信它對中興食生系、農資學院及國、內的食品、生技一產、官、學、研界做出更豐碩的成果、貢獻，加油吧！夥伴們！



加工廠實習產品春節展銷活動

## 八 食品暨生技實習工廠—新 Logo 徵選活動

食品暨生技實習工廠為迎新“新名”及“新建工廠”的開始，特別舉辦 Logo 徵選活動，向全國各大學、院校食品、資訊、廣告相關科系進行公開徵選活動，目前共有 23 件徵選作品（至 8/15 截止日），自 9 月 25 日起將進行系上師生評選活動，先評選出前 10 名，再送交系務會議進行評選，優選者（一名）獎金 10000 元，佳作（一名）6000 元。希盼 10 月中旬會有新 Logo 誕生，以供食生工廠展開新一頁的開始。



## 保養品

### 給您水嫩彈力肌

- ◎純淨卸妝油
- ◎左旋C精華液
- ◎修護精華液
- ◎馬油護髮膠囊
- ◎玻尿酸原液
- ◎亮麗晶潤眼霜
- ◎去角質凝膠
- ◎硫辛酸全效精華液
- ◎美白雪晶凍
- ◎Q10緊緻煥膚霜
- ◎舒敏保溼霜
- ◎葉黃素防護防皺乳

### 洽詢專線

02-2700-8449

Live your life without  
worrying about your health and skin!

## 視康<sup>®</sup>葉黃素



- ◎採用美國知名Kemin大廠FloraGLO<sup>®</sup>葉黃素
- ◎具全球22國製程專利
- ◎通過美國FDA的GRAS認證
- ◎添加山桑子、β-胡蘿蔔素等複方

### 健康美麗新視野



# COSIRÉ

康鈺生化科技股份有限公司 COSIRE BIOTECH CORPORATION  
臺灣臺北市安和路二段7號4樓之1 TEL:+886-2-2700-8449 FAX:+886-2-2325-9371

## 捐（繳）款方式

| 繳款方式                          | 戶名             | 備註                                  |
|-------------------------------|----------------|-------------------------------------|
| 郵政劃撥<br>2142-4011             | 國立中興大學食品科學系系友會 | 請註明<br>1.繳交會費<br>2.系友會捐款<br>3.加工廠捐款 |
| 郵局存簿儲金<br>700-0021179-0509219 | 國立中興大學食品科學系系友會 | 匯款後請來電、來信或<br>FAX 捐款單告知             |
| 信用卡                           | 可上網自行下載捐款單     |                                     |

註：當您完成捐款後請填寫本捐款單並傳回系友會

FAX：04-22876211 或來電：04-22852502 告知，謝謝您！！系友會感謝您的熱心支持！

98年至99年 **NEW** 抽獎活動

活動期間：98年6月1日起至99年5月31日止  
300萬現金 分三次抽出連續中獎機會 早買早中獎

買三多保健品

**300萬現金大方抽**

98年10月09日第一次抽獎 (獎金100萬元)  
99年02月10日第二次抽獎 (獎金100萬元)  
99年06月10日第三次抽獎 (獎金100萬元)

**99年02月10日第二次抽獎**

總獎金

參加辦法：鐵罐：請取下罐上條碼貼紙  
紙盒：剪下包裝條碼 瓶裝：割下標籤上條碼

請剪下

**一杯三多 好女兒變好媳婦**

**三多® 均衡配方** (含膳食纖維)

**中老年人最佳營養補給品**

- ◎含六大營養素及膳食纖維，提供每日均衡營養。
- ◎依罐上指示沖泡，一杯可提供250卡熱量，可作為點心。
- ◎飲用2~3杯，等於額外增加一頓正餐的量。

**適合對象**

- 老年人營養補充。
- 手術或癌症患者。
- 需要採取流質飲食或管灌飲食。



三多印花**4**點

建議售價：**385元**/460g/罐

**三多® 低蛋白配方** 給身體營養 不給腎臟負擔

三多印花**4**點



建議售價：**385元**/400g/罐

- ◎依腎臟病患需求，適合限制**鈉、磷、鉀**攝取飲食者的營養食品，不含蔗糖。
- ◎可補助正餐或作為點心，補充營養
- ◎腎衰竭患者接受透析治療(洗腎)時會有胺基酸、蛋白質的流失，故使用本產品時請依照醫師或營養師的指示額外增加蛋白質的攝取量，如可**添加三多奶蛋白-S P93。**

**適合對象** 腎衰竭患者 尿毒症患者。

請洽全省：維康/杏一/丁丁/啄木鳥/友善/新高橋/博登/佑全/康宜庭/快樂 各大藥局及特約店 選購  
三多士股份有限公司 台北市大安區四維路208巷3-1號1樓 電話：(02)2708-0888 營養諮詢專線：0809-009-998 0809-016-868





(健康飲品-蔬果汁發燒熱賣)

# 專業果汁飲品·餐飲調理最佳選擇

## 美國150年歷史 **LYONS** 巧克力系列正式開賣



### — 100%果汁 | 鮮純牌

6倍濃縮

- ◎由新鮮成熟果實直接壓榨成汁後，再經由低溫真空將水份抽出而成。
- ◎不添加糖類，稀釋後天然果汁含量達100%，符合CNS天然果汁規範。
- ◎不含防腐劑、人工色素、人工香料等添加物。
- ◎須冷凍保存。冷凍不結冰，不須長時間解凍即可使用。
- ◎未經多次加工處理，水果原味完全保留，營養成份不流失。
- ◎儲存空間小，亦不須耗費太多人力；喝多少、調多少，新鮮衛生可靠。

### — 鮮果汁 | 良田牌

6倍濃縮

- ◎本系列產品皆採用天然果汁或果漿調配而成，每瓶天然果汁(果漿)含量超過180%以上。
- ◎6倍濃縮，稀釋後天然果汁(果漿)含量在30%以上，符合CNS稀釋天然果汁規範。
- ◎天然果汁含量高，口感飽滿、風味真實自然。
- ◎唯一清楚告知天然果汁含量，依據CNS2377規範標準製作生產；並為國內第一家食品業取得ISO 9001：2008品質認證。

### — 清涼果汁 | 福樹牌

7倍濃縮

- ◎本系列產品皆採用天然果汁或果漿調配而成，每瓶天然果汁(果漿)含量超過70%以上。
- ◎7倍濃縮，稀釋後天然果汁(果漿)含量在10%以上，符合CNS稀釋清涼果汁規範。
- ◎口感香甜飽滿，香氣自然無刺鼻味，絕對媲美各大飲料廠牌市售10%果汁。
- ◎唯一清楚告知天然果汁含量，依據CNS2377規範標準製作生產；並為國內第一家食品業取得ISO 9001：2008品質認證。

### — 傳統飲料系列

7-10倍濃縮

- ◎本系列產品採用上選天然材料，遵循古法調製濃縮而成，非一般添加色素、香料的產品所能比擬。
- ◎7-10倍濃縮，依建議倍數加水稀釋即可飲用。
- ◎可依不同業別，搭配各種食品、飲料使用；亦可依特殊需求，調節至適宜的稀釋比例。



### — teago百年原生茶葉系列

- ◎採自他念他翁山脈的大葉喬木茶樹，樹齡數百年、自然純淨、無污染。
- ◎人工摘採一心二葉。
- ◎水質清澈甘甜，茶湯味道與香氣都非常特別與濃郁，富含一種的野生韻味。

### — teago精選茶葉系列

- ◎高標準的挑選作業與品質的控管
- ◎人工摘採一心二葉



### — Lyons巧克力·焦糖系列

- ◎美國Lyons Magnus公司，超過150年歷史的巧克力生產專家，正式授權綠盟在台銷售一系列商品。

適用對象

餐飲業(飯店·餐廳·咖啡廳·早餐·茶飲·速食店...)  
烘焙業(西點·麵包·餅乾·點心·慕斯...)



綠盟股份有限公司  
GREEN EXPERTS CORP.

通過 ISO 9001：2008 國際品質認證

臺北市10664復興南路二段84號10樓之1  
10-1F, No. 84, Sec. 2, Fu Hsing S. Road, Taipei, Taiwan.  
TEL: (02) 2708-8325 FAX: (02) 2708-8326  
e-mail: ge@greenexperts.com.tw  
http://www.greenexperts.com.tw

**TFA**

# 台芳香料

最佳選擇

30年品質保證 · 30年經驗累積 · 30年服務熱忱

ISO9001:2000 / UCS-Q-08-082認證合格

**Coffeeplus**



**Coffeeplus**

<http://tfa-flavor.com.tw>

台芳香料化學股份有限公司

台北縣新店市寶橋路235巷8號6樓

電話：(02)2917-2230(代表號)

傳真：(02)2914-6419





# 冰友 來罐冰鎮吧！

有冰友就是Cool啦！



有效日期

# 冰鎮



冰鎮紅茶

LEMON

果香的清淨  
透涼舒適  
繽紛生活正甦醒

| 營養標示   |        |
|--------|--------|
| 每100毫升 |        |
| 熱量     | 35.2大卡 |
| 蛋白質    | 0.0公克  |
| 脂肪     | 0.0公克  |
| 飽和脂肪   | 0.0公克  |
| 反式脂肪   | 0.0公克  |
| 碳水化合物  | 8.8公克  |
| 鈉      | 25.3毫克 |

