

98.10.17-99.07.06

# 捐款徵信錄

VOL. 49  
JULY 2010

## 九十八年度 98.10.17 起至九十九年度 99.07.06

- |                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| \$100,000 元     | \$4,500 元       |
| B57 李茂盛         | B55 吳昭雄         |
| \$45,000 元      | \$3,600 元       |
| B56 李義生         | B74M79 林金源      |
| \$30,000 元      | \$3,123 元       |
| B73M79 黃士禮      | B51 聶威杰         |
| \$15,000 元      | \$3,000 元       |
| M92P98 陳明慧      | B55 紀佳雄 B60 沈發枝 |
| \$13,500 元      | B64 鄭宗亮 B64 陳錦樹 |
| B67 顏國欽         | B69 施坤河 B72 詹淑惠 |
| \$10,000 元      | B74M79 林金源      |
| B48 曾振福 B48 李錫祺 | B79M81 劉世銓      |
| B58 林棟樑 B73 陳勁初 | B83M85P94 黃仕政   |
| B75 林松錦 B79 余哲禮 | M91P95 蔡淑瑤      |
| B62 鄭建益 O93 吳世竹 | \$2,500 元       |
| B87 詹智鈞         | B64 卓良美         |
| \$9,000 元       | \$2,255 元       |
| B58 林棟樑 B61 鄭建益 | B81 陳俊江         |
| B62 游昭明 B73 廖國棠 | \$2,000 元       |
| B75 林松錦 M80 張連發 | B64 陳錦綿         |
| B81 陳俊江 B81 陳唐旭 | B69M71P80 范晉嘉   |
| O91 謝文慶         | B63 張光明         |
| \$8,500 元       | \$1,800 元       |
| B57 李茂盛         | B82M84 蔡政和      |
| \$6,000 元       | \$1,500 元       |
| 羅正恭             | B70 石世坤         |
| \$5,000 元       | \$1,000 元       |
| B56 賴茂民 B78 張耀文 | P97 徐慶琳         |
| B84M86 陳健人      | M91P94 莊正宏      |
| \$4,950 元       | \$500 元         |
| B69 陳清涼         | B67 賴克承 B85 羅啓源 |
|                 | B84M86 許勝傑      |

## 九十九年度會費

- |               |            |
|---------------|------------|
| B47 王福立       | B52 曹天駿    |
| B56 李義生       | B59 曾浩洋    |
| B64 陳錦樹       | B64 卓良美    |
| B64 陳錦綿       | B67 邱鎮球    |
| B68 徐聰明       | B69 朱中亮    |
| B69 施坤河       |            |
| B69M71P80 范晉嘉 |            |
| B70M72 游銅錫    |            |
| B73 賴永裕       | B73 廖國棠    |
| B73 林麗雲       | B73 黃士禮    |
| B74M79 林金源    |            |
| B75 江永輝       | B75P97 方信裕 |
| B82 蔡碩文       | B84M86 許勝傑 |
| B85 羅啓源       | B85M87 陳炎鍊 |
| B86M88 鄭揚凱    |            |
| B87 詹智鈞       | B87 黃君玉    |
| B87M89 謝曜興    |            |
| B95M97 溫振能    |            |
| O95 高志孟       | B96 黃馨葦    |
| O96 李明宗       | O97 呂玉香    |
| O98 洪敏茹       | O98 石麗香    |
| M96 林詩偉       | P95 王文美    |

## 九十九年度獎助學金

- 佳美食品工業股份有限公司 \$415,000 元  
 B50 許文章 \$20,000 元  
 B51 聶威杰 \$12,493 元  
 B71M75 陳弘坤 \$30,000 元  
 B78M80 方翠筠 \$10,000 元  
 B80 李穎宏 \$10,000 元  
 B86 陳明玉 \$20,000 元

## 四十九期食科通訊廣告贊助

- 佳美食品工業股份有限公司 \$5,000 元  
 台芳香料化學股份有限公司 \$10,000 元  
 臺灣菸酒股份有限公司 \$10,000 元  
 綠邦食品生技股份有限公司 \$10,000 元  
 科達製藥股份有限公司 \$10,000 元  
 百家珍釀造食品股份有限公司 \$10,000 元  
 東阪國際有限公司 \$10,000 元  
 百家珍釀造食品股份有限公司 \$10,000 元  
 台灣綠盟股份有限公司 \$10,000 元

## 食品加工廠重整專用款

- |                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| B44 賴茲漢 \$5,000 元    | B57 李茂盛 \$100 萬元   |
| B58 林棟樑 \$20,000 元   | B60 沈發枝 \$20,000 元 |
| B62 游昭明 \$500 萬元     | B62 曾啓智 \$30 萬元    |
| B62 郭泰佑 \$20 萬元      | B62 鄭哲玲 \$65,770 元 |
| B62 謝尚娟 \$33,183 元   | B62 杜國賢 \$10,000 元 |
| B62 林獻德 \$10,000 元   | B62 鄭建益 \$26,000 元 |
| B62 楊文書 \$6,000 元    | B62 史維 \$3,200 元   |
| B63 柯文慶 \$20,000 元   | B63 林水亮 \$20,000 元 |
| B69M71 方繼 \$38,000 元 | B64 鄭宗亮 \$3,000 元  |
| B71 黃文哲 \$10,000 元   | B75 邱繼明 \$20,000 元 |
| B73 林麗雲 \$20 萬元      | B73 陳勁初 \$3,000 元  |
| B76 賴鳳義 \$2,000 元    | B77 林志良 \$10 萬元    |
| B80 陳武郎 \$10,000 元   | B80 張連發 \$10,000 元 |
| B81 王廷凱 \$10,000 元   | B81 陳俊江 \$10,000 元 |
| B81 陳唐旭 \$10,000 元   | T81 胡森琳 \$10,000 元 |
| B82 蔡碩文 \$10,000 元   | B83 陳金菊 \$1,500 元  |
| B84 林建君 \$1,500 元    | B85 溫曉薇 \$10,000 元 |
| B85 王彩諭 \$3,000 元    | B90 蘇信如 \$3,000 元  |
| T92 蔣恩沛 \$10,000 元   | M92 謝麗敏 \$1,000 元  |
| B92 廖若琦 \$10,000 元   | 校友會柯樹興 \$50 萬元     |



# 食科通訊



印刷品

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

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：李耀全 (0952-142350)  
 中區會長：游漢章 (04-26529079)  
 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-mail: fsalumni@nchu.edu.tw ; nchu.fsalumni@gmail.com  
 Website: http://www.nchu.edu.tw/~foodsci/fsalumni/  
 捐款劃帳號：2228-1238 (國立中興大學校務基金)，請註明食生系專款專用  
 印刷：洪記印刷有限公司  
 電話：04-23140788

台酒

寡醣即飲

果醋

純手工釀造，不含人工甘味料！

- 天然食品·生命之糖·獨特配方
- 傳統方法手工精心釀造，味甘不嗆的好醋，好處多多
- 天然果汁調製，澄清透明、飲用舒暢
- 不含人工甘味料，健康自然無負擔



TTL 台灣菸酒股份有限公司 (台中酒廠)

台北市中正區南昌路一段4號 服務專線：0800-231-422 網址：www.ttl.com.tw E-mail: 080@mail.ttl.com.tw

# 科達漢方濃縮製劑

源於品質·止於至善

科達製藥檢驗中心 獲得TAF國際認證



ISO/IEC 17025:2005實驗室認證



從食品到藥品

堅持嚴選天然藥材

傳承五千年的經驗及智慧

完美結合高科技濃縮技術

科達用心·客戶安心



國家生技  
醫療品質獎



經濟部工業局  
工業精銳獎



第十一屆  
國家鑽石獎



第十七屆產業科技發展獎  
「優等創新企業獎」



科達製藥股份有限公司

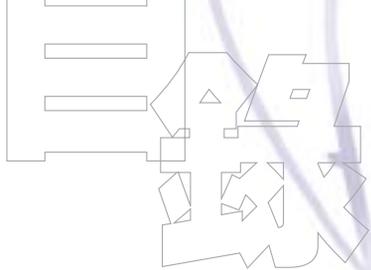
G.M.P.

KO DA PHARMACEUTICAL CO., LTD.

地址：桃園縣平鎮市湧豐里工業三路20-1號

電話：03-4696105 傳真：03-4690546

http://www.koda.com.tw



## 理事長的話 2

### 系友活動

#### 系友專訪

- 林武瑞學長 (B62) — 成功的職場修煉術 3
- 施坤河學長 (B69) — 一點亮烘培界之光 6
- 陳俊江學長 (B81) — 尊重客觀，讓證據說話 8

#### 系友大會

- 98 年度系友大會後記 10

#### 分區活動

- 98 年中區系友聯誼活動後記
  - 蘑菇部落生態之旅 12
- B78 張耀文學長 / 大陸區系友聯誼餐會 14

#### 會議紀錄

- 99 年度第一次理監事會議紀錄 16

### 母系現況

- 系主任的話 & 食品加工實習工廠近況 18
- 母系活動花絮
  - 第四屆食生系尾牙活動花絮 19

#### 捐款單 20

#### 母系師長專訪

- 陳錦樹教授 (B64) 22
- 葉娟美教授 (B66M71) 23
- 方繼教授 (B69M71) 25
- 溫曉薇副教授 (B85) 27

### 系學會活動花絮

- 2009 烘焙營 29
- 第三屆食生罐中情 29
- 2010 系際盃壘球 30
- 食生週—圓聽正廣擺攤 31
- 食生週—啤酒嘉年華 31
- 食生之夜—系友座談 32
- 食生系投稿專文—美國遊學打工心得分享
  - / B96 楊志遠 34

### 廣告

- 臺灣菸酒股份有限公司
  - / B62 林武瑞學長贊助 封面內頁
- 佳美食品工業股份有限公司
  - / B62 游昭明學長贊助 21
- 百家珍釀造食品股份有限公司
  - / B55 江良山學長贊助 36
- 台芳香料化學股份有限公司
  - / B58 林棟樑學長贊助 37
- 綠邦食品股份有限公司
  - / B60 沈發枝學長贊助 38
- 綠盟股份有限公司
  - / B73 廖國榮學長贊助 39
- 東阪國際有限公司 40
- 科達製藥股份有限公司
  - / 094 陳兆祥學長贊助 封底內頁
- 捐款及會費徵信錄 封底

# 食科通訊 VOL. 49

# CONTENTS

# 理

# 事

# 長

# 的

# 話

敬愛的各位系友們，您好

隨著春燕去，夏日來，縱使午後的酷熱、偶降的大雨也澆不熄蟬兒唧唧吟唱，彷彿呼喚著系友們該貼近自然，在萬里無雲晴空下，無論是縱身碧藍海水、去親近正盛開粉豔荷花、還是到蒼蒼鬱鬱的山林中尋求暑氣消除，都是快樂出遊的好時光！從去年系友大會近兩百位系友熱情、盛大回娘家辦桌團聚以來，中區聯誼會會長黃仕政學長也辦了場既有美食、又有知識的『蘑菇生態部落格之旅』，大陸區聯誼會會長張耀文學長，也利用上海食品展時間在神旺大酒店舉辦了大陸區系友聯誼餐會，都得系友們的好評與熱情參與，今年度各分區的聯誼活動，也將在近期積極展開。

這段時間服務系友會多年的陳玉枝小姐因為生涯規劃而離開，萬分感謝她一直以來的幫忙與協助，母系新特聘了彭貞華小姐接棒為系友服務的工作，期待在既有的基礎上可以有更多的創新與更好的服務。在本期的通訊上，也參照多位系友的建議，開始介紹母系師長的研究與實驗室，方便系友們往後要進行產學合作時可以有更好的支援與選擇，此外，也增加了部分篇幅給在學的學弟妹們，一方面希望和這些未來的系友會生力軍可以多多連結交流，也讓大學長們了解新一代的思想與創意。為了系友會理監事的組成能夠有依循的標準，秘書組周志輝、蔡碩文學長參考了十餘份選舉辦法，擬定了草案，經過多位系友的熱心指導與修改，即將送交理監事會議審議。今年度的系友大會，因為母系爭取到食品科技學會的年會主辦，將結合這個年度盛事辦理活動，預計在12月初辦理，系友會秘書組會妥善的籌備規劃相關活動與行程。

系友會的服務需要各位系友的熱心參與和支持，您的意見將讓系友會的服務功能更加完整與多元，您的活動參與將讓系友會的工作團隊更加賣力，系友會的目的，不僅僅提供聯誼的服務，也希望在資訊的交流、商務的合作、經驗的分享、母系的發展、學弟妹的成長...等等構面搭起一座座的橋梁，敬請各位先進，有時間的請撥冗，有銀兩的請灌溉，有想法的請指導，持續讓我們的系友會可以更加進步！

再次感謝大家的鼓勵與指導，敬祝各位系友身體健康 事事如意

國立中興大學食品暨應用生物科技學系系友會

理事長 **鄭揚凱** 敬上



文／系友會秘書 彭貞華

## 成功的職場修煉術



B62 林武瑞學長

今年5月，母系很榮幸邀請到B62 林武瑞學長回母系演講，學長目前任職於臺灣菸酒股份有限公司 台中酒廠；學長自1976便開始出社會工作，因此工作經驗非常豐富，這次也準備了許多寶貴經驗要與大家分享。

學長於演講時間開始時提前到達母系的辦公室與老師們見面，初次與學長見面的我，對於學長的第一印象為：練達老成、和藹可親，學長的言談成熟穩重且通曉人情世故，相信這次的演講必定帶給學弟、妹們一翻收穫。

### 不要貪圖短利，薪水不是絕對，需要觀看公司有無未來展望

學長第一份工作薪水優渥，比起當時公務人員的薪水算非常的高，但是日子久了後卻覺得公司並無展望，促使學長想要離開公司，當時學長毅然決然的從捨書本並想考取公職，因為學長對自己設定了目標，並全力以付朝向目標發展；在此，學長想要告訴學弟、妹們：雖然你現在的薪水高，但是也要注意這間公司是否未來有無展望，當你多年後看到你身邊的同學升遷比你快、成就比你高時，你將會悔恨莫及，因為一時的薪水只是短暫，對自己的未來有展望，能獨當一面實現抱負，才是最佳職場選擇！

### 老闆的心態，決定你的去留

找工作如同投資股票，必須先上網查看此公司財務、經營狀況；同樣，了解未來公司老闆的個人企圖心、正派、專注等資料，如果你將去的公司，負責人的風評不好，甚至花邊新聞不斷，奉勸你千萬不可去這家公司，因為代表這間公司的老闆敬業度不佳，也無願景可言。

### 走出象牙塔吸取多方面的閱歷，不可侷限在自己的實驗室

學長從1981至今一直任職於臺灣菸酒公司 台中酒廠，從一個最基層的幹部進升到廠長，這當中有許多的辛苦與壓力，但是學長卻學習到許多經驗（例如：建廠與產品行銷的實務的經驗）；而學長所唸的科系是食品化學工程系，也是母系唯一的科系（因目前已改成食品暨應用生物科技系），在當廠長的這段期間，因為擴廠的原因，所以需要許多建廠專業性的東西，例如：工程規範、流程配置圖等之審查，如果你沒學過就無法參與，所以學長建議學弟、妹們千萬不要永遠只待在一個職務或是一個單位裡，一定要多方面的參與並適應新環境，學習新的東西，拓展自己的視野。

## 學長最值得回憶的重大事件

- 加入 WTO 前紅標米酒搶囤潮：在菸酒公賣局要改制為公司時（配合國家要加入 WTO 時），紅標米酒的價錢從一瓶 \$ 15 元增加至一瓶 180 元，因此開始囤積大量的紅標米酒，形成「假性需求」，由於米酒原先是由玻璃瓶所盛裝，但因為囤積問題，玻璃瓶供應不足，因此另想出替代方式：「寶特瓶」盛裝米酒。
- 1999 年 921 大地震之善後：為了南投酒廠的爆炸及埔里酒廠塌陷，在最危機的時候必須安撫員工，另一方面接下來的後續重建工作皆站在最前線，不容許事故打垮士氣，並且形容自己像大禹治水（學長的太太 921 地震時獨自一人在台中，但當時因心繫酒廠所以經過家門而不入多次而直接從台北總公司坐車直奔南投、埔里兩酒廠）。
- 台灣啤酒第一次代言行銷活動：當時第一次的代言人是由藝人「伍佰」代言，第一場在台北舉辦，第二場在新建台中酒廠廣場舉辦，學長被當時「伍佰」的熱情歌迷給震驚住，因為當時是夏日炎炎的五月天，歌迷居然頂著炎熱的太陽並且坐在地上等著他們心目中的偶像「伍佰」演唱，也因為藝人的代言並且打著吸引人的廣告口號，因此台灣啤酒一砲而紅，成功打開它的知名度。

## 成功主要決定於三個方面

- 機遇：十多年的寒窗苦讀，畢業後如想要一展鴻圖，假如遇貴人幫忙、指引、提攜，事半功倍之效也不會迷失方向。
- 努力：千萬不要想一步登天，腳踏實地的努力會得到肯定，因此它是成功的必要要件之一。
- 人脈：它是最關鍵之因素，人脈在職場尚絕對是不可或缺，也是對自己成功最有利的充分條件。

## 成功的定義：只要達成既定目標就是成功

人並非有錢才是成功，有些人不是非常富有，但家庭幸福美滿，那也是成功；有些人在很短的時間從小主管升遷至高階主管位置，也是成功，每個人的慾念都不一樣，只要你設定目標，圓滿達成，那就是成功。

## 成功者要素

- 目標：必須設定自己的目標，朝自己目標前進，才可能通往成功之路。
- 包容：年輕人必須要心胸開闊，千萬不可以鑽牛角尖，需勇於接受挑戰，包容別人對自己的批評，學會忍受批評，千萬不能製造敵人。
- 堅持：千萬別自視甚高而不尊重主管，堅持並不是指自以為是、一意孤行，而是指

正面堅持、適當妥協，它是種毅力、恆心及決心之表現。

- ❑ 聰明：是指如何運用個人的聰明才智在職場 team work，大家合作無間。

### /// 職場求生術

- ❑ 「IQ」是理性
- ❑ 「EQ」是感性：主管如果則罵你，笑一笑就好了，俗語說：伸手不打笑臉人，擁有高 IQ，沒有高 EQ，注定失敗！
- ❑ 成功=80%EQ+20%IQ

### /// 高 EQ 的特性

- ❑ 良好的情緒控制與適應能力
- ❑ 能按捺衝動，達成最終目標
- ❑ 良好的壓力管理
- ❑ 自我激勵、主動積極、樂觀
- ❑ 正面的人際關係
- ❑ 圓融的社交技巧
- ❑ 卓越的溝通能力

### /// 職場求生術

- ❑ 基本技能〔basic skills〕
- ❑ 思考的技能〔thinking skills〕
- ❑ 人際互動關係技能〔interpersonal skills〕  
包括 Social、Negotiation、Networking
- ❑ 個人的特質〔personal quality〕  
即是具有 Aggressive、Creative、Constructive、Optimistic、Empathy、Humble 等的特質。

### /// 如何與主管相處

- ❑ 老二哲學：功勞歸主管、走路緊跟後兩步，（不可搶風頭）
- ❑ 內斂修為：不問不答、有問必答、千萬不可越級
- ❑ 知所進退：伴君如伴虎、別把主管當朋友、有點黏、但保持距離

### /// 結語

學長這次於食生系的演講非常精彩，讓學弟、妹們聽了都覺得獲益良多，尤其對即將出社會的學弟、妹們幫助更大；學長利用在職場豐富的經歷告訴我們將來在職場所需注意的事項以及成功的要素及條件，也一直強調身為職場的新鮮人，決不可以經常抱怨或是侷限在自己的象牙塔裡，也要隨時保持高 EQ、同理心的態度，雖然學長一直很謙虛的說自己並沒有許多經驗可以帶給學弟、妹，但是學長今天帶給大家的內容均獲得學弟、妹的肯定，系友會在此也感謝學長百忙之中抽空分享自己在職場上優越的成就，希望下次還有機會能再邀請學長與我們一同分享學長精彩的人生閱歷。



文／系友會秘書 彭貞華

# 點亮烘焙界之光

B69  
施坤河  
學長

母系這次非常榮幸邀請到目前任職於中華穀類食品工業技術研究所副所長：施坤河學長至母系演講，學長從母系畢業後，先到可口企業公司擔任四年左右研究專員，培養業界及研發基本能力後，於 1986 年轉至中華穀類食品工業技術研究所工作，二十幾年來從講師、組長一路走來，不但訓練很多業界師父及學校老師，除了製作技術外，也不斷對麵包及蛋糕品質做研究改良。培養烘焙界優秀選手中，年輕選手武子靖於 2007 年在日本靜岡縣舉行的第三十九屆國際技能競賽獲得麵包製作職類銀牌。2008 年令人印象深刻的是學長帶領著訓練選手吳寶春、曹志雄、文世成等師傅參加法國世界盃麵包大賽（COUPE DU MONDE DE LA BOULANGERIE）團體組亞軍，讓台灣走出去，不但證明台灣人也做得出國際級的好麵包，也將台灣道地食材以高水準烘焙方式，進入國際舞台；學長的學問、技術已到達精純完美的境地，因此這次母系能請到學長回來演講，真是莫大的光榮。



## ▣ 烘焙未來發展趨勢

學長針對烘焙業在未來的發展趨勢說明了幾點，提供大家參考：

1. 二十一世紀對烘焙產品要求是要提供安全、衛生、健康、有特色的產品，研發需與 GMP、CAS、HACCP、ISO 等理念和制度結合。
2. 在 e 世代，能與網際網路結合行銷與研發。
3. 開發本土農、特產原料與進口原料本土化。
4. 健康取向(低糖、低油、低膽固醇、高纖)產品的改良與研發。
5. 鄉土特產，一鄉一特產，走出文化創意產品。
6. 技職教育結合技能檢定與技能競賽。

7. 高齡化（銀髮族）與低生育率的社會變遷。研發銀髮族產品。
8. 烘焙業企業化更需重視經營管理。
9. 奈米科技與原料結合。
10. 掌握中國大陸市場契機。
11. 需有不斷的新原料、技術、設備投入市場。

#### ▣理論與實務需結合

學長強調現在母系所畢業的學弟、妹均為理論較佔優勢，但是未來如要走烘焙業，實務面也需加強，因為光是會說一套理論或是只會做一手好菜及烤出好吃的麵包是不夠的，如果理論與實務無法結合，發生的問題永遠無法解決。

#### ▣現今烘焙業與過去的差別

學長強調現在烘焙業很多都以複合式、連鎖店、無店面（網路化）等經營模式出現，和以前只單純開麵包店的模式完全不一樣；他特別強調現在有的店面裝潢雖然非常豪華，但是所賣出的商品未必與裝潢成正比。因社會收入不同，消費者的消費型態也有走向兩極化趨勢，一種是想吃得好又吃得巧，另一種是只想吃飽而已，所以麵包未來也要有兩極化的價位來迎合消費者的需求。

#### ▣給學弟、妹的話

我問學長：如果學弟、妹畢業後想從事烘焙業的話，有沒有建議？學長笑說：烘焙業是很苦喔！前提是必須要有興趣，先要考慮清楚自己要走研究、技術還是教學這三種領域，因為這三種領域都不一樣，確定之後要知道如何做準備、進一步學習與接受訓練，尤其在研發這一塊，最重要一點還是「語言」，一種語言都不夠，最好懂二種以上語言，因為語言是基本溝通工具與吸收新知最佳捷徑。

#### ▣結語

學長今天與學弟、妹們分享許多包括在烘焙界的學術理論與實務經驗，讓每個人聽了受益許多，更讚嘆學長訓練了許多國際籍及優秀的選手，讓我們站上國際舞台更點亮了烘焙界的光芒，希望學長下次能有機會再回母系走走，並與我們分享更多經驗。

▶ 穀研所烘焙組施坤河副所長擔任教練帶領參加 2008 麵包世界盃比賽，榮獲亞軍，讓我們為他們喝采～



專訪 B81 陳俊江 學長

## 尊重客觀， 讓證據說話

文／系友會秘書 彭貞華



這次訪談特別邀請 B81 陳俊江 學長，學長目前任職於旺旺集團總部生產總處研發處處長，由於學長因工作所需，所以長期進駐內地，這次是因洽公關係也順便回母系拜訪許久未見的老師們，所以系友會秘書組趕緊把握這次難得的機會訪問學長，下面就草擬幾個問題，統整如下：

### ◆印象最深刻的師長

學長這次難得回來，我和學長寒暄幾句之後，覺得學長親切及平易近人，並無高階主管的架子，讓我在訪談中自在許多，我也詢問學長有沒有印象最深刻的師長，學長當下的第一個反應就是：有，就是方繼老師及顏國欽老師，因為他們都和 20 年前一樣的年輕！我聽了在旁微笑，因為學長的詼諧及幽默打破了訪問的傳統方式，讓我更覺得他值得令人尊敬，因為他並沒有讓自己高階的職位讓人覺得難以相處，反倒是喜歡輕鬆自然的談話方式回答我所提問的問題。

### ◆給學弟、妹的話

學長從畢業後就至上海旺旺集團工作，至今已經 15 年了，學長有感而發的說「要讓自己的路更寬廣」，學長認為有些社會新鮮人對工作有太多的想像（如：錢多、事少、離家近），但是學長覺得找工作必須看未來的發展，當初與學長同期畢業的同學，有幾位在職場上工作時，薪水很快就高達七、八萬，但是當學長十年後反問同學薪水多少，同學的薪水還是與當年一樣，甚至有些面臨減薪問題，所以學長提醒學弟、妹千萬不要侷限自己，必須看未來的展望。學長也提醒學弟、妹不要一心只想做管理階層的工作，學長剛進旺旺集團時，也是從基層做起（研發部門），他堅持著一個觀念：人家做實驗不收拾，我來收；人家不做，我來做，凡事均自己先做，時間久了就會被長官發現、賞識，所以學長一直認為絕對要有從基層做起的觀念。

### ◆目前在職場上管理的理念

學長說，旺旺集團公司非常重視舉證的東西是否合理化，一切都讓證據說話，公司也沒有任何諂媚、八股文化，甚至排除不必要的應酬（有公事辦公室談），因為學長覺得如果與供應商應酬，會影響判斷、評估的公正性，如果有自己的同學或朋友是供應商，學長一定會讓部屬去接手，自己絕對不會參與，學長的原則就是「公正、公開、絕不用私人力量」，此時我聽了忍不住反問學長，萬一真的有親朋好友拜託學



長，請學長用私人關係獲得成爲原料供應商怎麼辦？學長很鎮定的回答我：一切還是靠證據，必須數據化提出自己的原料有多好，再來才是價錢，學長說：「性價比」的觀念很重要，也就是指：性質（品質）與（價錢），不過學長也不可否認價錢也佔了很大因素，因爲公司還是需要賺錢。

學長會利用「開創性」的觀念來引導員工，也不會幫員工找真正的答案，譬如：學長會請員工自己找出雞精粹取的方式有哪些？學長的真正目的是希望讓員工多去思考、開創不一樣的想。

學長也有一句經典名言：「員工存不了錢，絕不加薪」，當時我聽了，覺得一頭霧水，學長就趕緊解釋說，學長底下的員工如果已經跟著他超過 10 年的話，現在個人的資產都已經很可觀，學長的目的就是希望員工能不斷的進步，因爲學長認爲投資，也是一種對自己的激勵，也是一種進步，我當下聽了覺得這種想法真的很特別，但是又反問學長，如何知道員工有沒有存錢？學長身爲一個高階主管，有時間與員工相處嗎？學長微笑的回答我說，其實學長於公，雖然會有些要求，甚至有別於其他公司新人教育訓練的方式，但於私，學長其實常與員工聚餐、關心他們，與他們閒話家常並拉近距離，光是學長放的下身段與員工相處這點，就值得學習，因爲學長並無因爲自己的成就與地位和員工拉遠了距離。

#### ◆結語

學長其實非常希望學弟、妹們畢業後可以到旺旺集團上班，因爲學長認爲我們這裡的想法及觀念比較創新、靈活、寬廣，研究也比較有原創性，最重要的一點是：非常有忠誠度，這也是台灣人的一大優勢，也藉由台灣人去衝新的市場、創新的東西，不過學長的前提是：必須吃的了苦，因爲如何在有限的資源裡生存、接受挑戰，這點學長認爲是非常重要的；相對的，內地比較死板、傳統，所以學長未來的目標是將公司的幹部比例設成一半或一半以上，希望可以開發另外一種不同的新市場。今天的訪談中覺得學長可能會因爲工作的關係，無任何休閒活動，可是學長卻說他常去打羽毛球，而且在母系唸書時，和周志輝老師都是學校羽毛球隊，自己的公司也會固定每年一次舉辦羽球活動，順便也與其他公司交流，所以學長不只在工作上有優秀的成就，平常也懂得安排自己的休閒方式來紓解工作壓力，這點真的值得大家學習，也感謝學長這次回母系讓我們受訪，希望學長有機會常回母系並再分享自己的寶貴經驗。



■180人座的演講廳座無虛席

98 年度

# 系友大會

文／系友會秘書 彭貞華

■陳光地、黃山內、賴茂民(B56)、廖煥永、廖龍盛、李茂盛、蔡蕙英、馬重祥、許文章等學長



2009年10月31日，配合母校90週年校慶，我們熱熱鬧鬧的舉辦年度盛事，邀請國內外系友們回來母系參加系友大會，在活動前兩三個月秘書組成員們包括了理事長、副理事長、秘書長及副秘書長...等人，即開始籌劃，集思廣義該如何讓這難得的盛會，當您拿到大合照時，是不是也跟我們一樣，趕快找一下自己在哪裏？接著細看著照片裏的每一位系友學長們，看看自己可以認出幾位？看看有哪些是當天未來得及寒暄聊上幾句的？然後回想著有多少系友學長是許多年沒見面了？上一次的見面到底是多久以前的事了，想著時間過得真快！



■鄭理事長、謝副理事長與 B40~B50 的學長們合照



■B58 同學桌、站立者左起林棟樑、林清正、許賢富、鄭安金、王永宗、陳蒞強、許芳明、馬勵志、張金瀛、前排許瑞雄及翁庭球等學長



我們很開心，在這次的系友大會看到這麼多熱情學長們的支持，更難得的是當天出席的學長，從最資深民國 40 年畢業，到最資淺民國 98 年畢業，拉攏了近 60 年的畢業系友齊聚一堂，讓我們很感動，當天我們有許多的退休老師，如蔡順仁老師、區少梅老師、曾浩洋老師及柯文慶老師...等多位老師都特別回來與我們共度這盛會；系友會歷屆的理事長從張昭英理事長(第 1 屆)、陳國成理事長(第 2 屆)、李茂盛理事長(第 5 屆)、謝至鈞理事長(第 7 屆)、林棟樑理事長(第 13 屆)、謝能理事長(第 14 屆)、劉明照理事長(第 15 屆)、黃山內理事長(第 16 屆)及許文章理事長(第 17 屆)，除了幾位因公務無法出席，幾乎是全員到齊，以及許許多多的貴賓，還有系上師長們的全員支持，讓我們的大會更為熱鬧，再次謝謝您的與會。

相信大會的活動及流程還有許多我們做得不夠完善以及需要改進的地方，我們也會持續不斷的努力改進，也請您隨時能夠給予我們指正及回饋意見。此外，還要特別感謝當天提供我們大會酒水、果汁、飲料及點心的游昭明董事長(B62)、許永禎廠長(B65M73)、江伯源廠長(B76M80)及謝文慶協理(O91)，讓我們的大會更加圓滿，也讓系友會節省了許多經費的支出。



■B58 畢業 40 週年同學會

■右起柯文慶、鄭建益、殷長廣、謝能、陳啓祥、顏國欽、許文章等學長



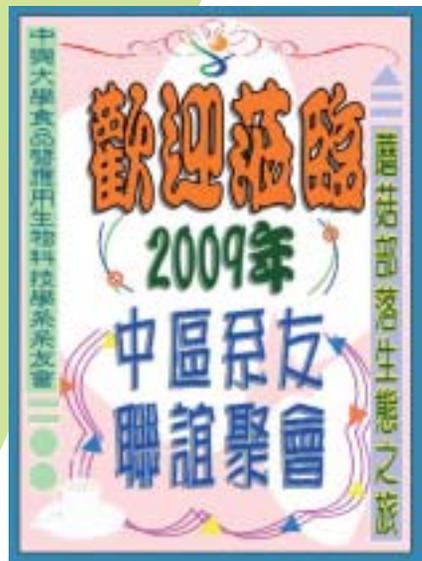
# 2009

## 中區系友聯誼聚會—

# 蘑菇部落生態之旅

文／系友會秘書 彭貞華

2009 年的中區系友聯誼會於 12 月 19 日(星期六)舉辦，地點將選擇於彰化，彰化是一個以農業為主的縣市，生產許多優質的農產品且產品遍及全國，其中生鮮菇類也逐漸成為彰化地區的重要產業。本次中區系友聯誼會特別找到彰化縣內最優良的菇類農場『葦優生物科技農場』，該農場是全國第一家通過 ISO22000 認證的菇類栽培農場，以高品質菇類為其訴求，而該農場於今年所設立的生態休閒農場『蘑菇部落生態休閒農場』將作為本次中區系友聯絡感情的地點，希望能讓系友以快樂心情在這個休閒農場盡情放鬆。





本次活動第一個節目是『菇的饗宴』，地點在宏銘的廚房餐廳是一個「高貴不貴，媲美五星級飯店般佳餚」的餐廳，主廚黃宏銘擁有十餘年五星級大飯店經歷，不斷推陳出新中式創意料理，養生健康、精緻剛好、視覺與味覺兼顧，佳餚口碑傳千里。餐廳內所用菇類料理的材料則是來自蕈優生物科技農場所生產的，我們特別安排大家一起在這享用午宴。第二個節目則至蘑菇部落生態休閒農場參觀並讓您親手體驗 DIY 栽培菇類，讓大家能多一分認識這些農產品之外也能從中享受到 DIY 的樂趣。



# 大陸區系友



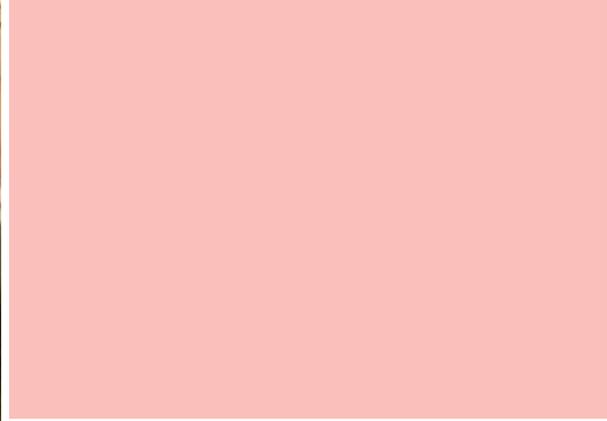
## 聯誼餐會

文／B78 張耀文學長

今年三月能趁 FIC 食品展在上海舉行的機會，聯繫了一些系友們在上海聚餐，實在是一次讓人歡欣的聚會。記得以前在台灣工作的時候，每年年終來臨就是系友們相聚的時候了，來到上海以後總覺得與系上學長們的互動便少了...心理一直還惦記著那些尊敬的師長及學長們，因為在人生的旅途中經常有他們的陪伴與協助...，一晃眼已經畢業 20 年了。

讓人欣慰的是，陸陸續續到上海發展的同學及學長們越來越多了，2009 年初在一次上海的小型聚會上，謝老師提到想在上海辦系友聯誼會的構想，當時並囑咐 79 年班的巫郁國與余哲禮、81 年班的陳俊江、我同學黃明昌與我，應該多多與在大陸發展的系友們聯繫感情並互相支援，更沒想到的是謝老師就在當年的 9 月份，舉辦了中興食品系友們在上海的第一場聯誼會，在謝老師的全力推動下，那次聚會特別的成功，也加速了食科系友們在中國的互動，在謝老師的支持及鼓勵之下，我跟陳俊江惶恐的接下了系友會在上海的聯繫工作，並在三月份舉辦了今年第一次的聚會，我非常感謝共有近 40 位系友在百忙之中抽空參加，也非常感謝鄭理事長從台灣遠到而來，更謝謝李茂盛學長在因公不克出席的情況下，慷慨捐出台幣 10 萬元給系友會，當天參與的系友們有 50 幾年班的老學長們，亦有不少 90 年後畢業的年輕學弟妹們，除了享受神旺酒店的美食外，大家忙著交換名片也討論各自在大陸工作的近況，更談到各種可能合作的機會及中國經濟的發展，我想有出席的學長姊們都會期盼著下次的聚會，我希望在年底之前再次約大家





一起碰面。

雖然從小我們就知道大陸面積遼闊且人口眾多，但真正來到大陸以後才體會到這個地方有多大...人口有多麼擁擠，是在台灣生活難以想像的，也因為如此所衍生出來的市場讓全世界的企業家都矚目，這也造成了中國市場是全球最競爭的市場，雖然競爭慘烈但不斷冒出的機會對大多數的廠商而言，中國市場還是最值得投入的地方之一，而台灣人佔著同文同種的優勢，更有機會在此大展身手；但兩岸相隔數十年所造成文化上的差異，也是台灣人在此要特別注意的。

以前還在台灣的時候因工作上的需求，常常需要請師長或學長們在專業的支持，而在大陸碰到的問題則更多，除了食品專業的問題外，還有稅務、法規、人情事故...更有潛規則等等的問題，我們有幸在中興食品這個大家庭中，經常可以向已在大陸發展多年的學長請益，而學長們也會不吝把他們多年來的經驗傾囊相授，這是台灣多數大學科系所沒有的福利啊！在此我僅代表部分學弟妹感謝眾多學長姊的提攜與照顧之恩，也期盼中興食品能蒸蒸日上，謝謝！



## 第一次理監事會議紀錄

- 壹、時間：**99年3月13日(星期六)  
上午10:20
- 貳、地點：**中興大學食品暨應用生物科技大樓一樓多功能展示廳(108)
- 參、主席：**鄭揚凱理事長  
**記錄：**黃馨葦
- 肆、出席人員：**  
理事長：鄭揚凱  
副理事長：陳錦樹  
榮譽理事：顏國欽、曾浩洋  
理事：B61 鄭建益、B65 許永禎、  
B69 朱中亮、B69 施坤河、  
B70 游銅錫、B72 陳國信、  
B73 林麗雲、B73 黃士禮、  
B73 廖國棠、B74 林金源、  
B78 蔣慎思、T81 胡淼琳、  
B81 周志輝、B82 蔡碩文、  
P87 賴坤明、O91 謝文慶、  
B83 游漢章 (99年中區會長)

### 伍、主席致詞

感謝系主任、各位理事、監事在假日撥冗來參加我們這次的理監事會議，從上一次理監事會議後，陸續辦理了年度系友大會、中區的系友聯誼會等活動，將在會務報告中由秘書長周志輝教授說明；今年度要辦理的工作規劃將在稍後討論，希望各位先進可以給予我們工作團隊多一點的意見，一定努力做好服務系友的工作，大陸區的系友將率先於3月23日假上海FIC食品展期間於神旺大飯店舉辦春季餐敘聯誼，相信今年也將是熱鬧的一年。

### 陸、系主任致詞

理事長、各位理事、監事以及系上的老師，大家早安！先預祝今天開會順利成功。離上次系友大會三個月，在今年二月份葉娟美老師升等為教授。未來我們有幾件事情要推動：  
一、食品生技工廠重建，今天方繼執行長與江伯源廠長請假，所以由我來做說明，目前食品生技工廠已完成初步規劃設計圖，進

入要選擇合作設計師和建築師的流程，相關工作要成立評審小組包含校內及校外人士，名單必預經校長核可，決定後就招標，展開募款工作。重建總經費估計將近4,800萬元，預計有2,000多萬需向業界募款，當建築圖定案後，再作為縮圖附件比較有說服力，校長及院長是希望在明年春天前可以拆掉舊廠蓋上新廠，並規劃如何在舊廠拆掉的同時將舊的設備移到適合的地方，謝至釧老師有建議移至員林的一間工廠，對方還可以順便幫我們保養設備，很感謝他的幫忙。

- 二、今年8、9月將舉辦第五屆兩岸三地食品生技研討會，主要是由中國農業大學、香港中文大學與中興大學輪流舉辦，今年是輪到母系舉辦，細節要五、六月後才會定案，預計在八月底舉辦。
- 三、今年度台灣食品科學技術學會年會將會移到中部地區舉辦，學校距離上一次舉辦已相隔多年，母系多位教授建議爭取，看今年是否可以爭取到中興大學舉辦，但目前也有其他學校在努力爭取，將會嘗試申請。

以上大概是未來一年母系比較重要的事情，祝大家事業成功。

### 柒、會務報告

- 一、98年度收支狀況報告(附件一~三)
- 二、99年度預定工作計畫報告(附件四)

### 捌、提案討論

#### 一、提案一

案由：99年度預定工作計畫報告，提請討論。

說明：

- (一) 本會99年度預定工作計畫(附件四)請討論。

決議：照案通過。

#### 二、提案二

案由：99年度會員大會籌備事項，提請討

論。

說明：

- (一) 本會年度會員大會已有連續兩年於母校內舉辦，是否 99 年度舉辦地點移至校外舉辦？
- (二) 本年度會員大會預計於 11 月份舉辦，請討論。

決議：若母系取得台灣食品科學技術學會年會的主辦權，則系友會本年度會員大會時間就與台灣食品科學技術學會年會時間配合在中區舉辦。若沒有取得主辦權，則以在校外舉辦會員大會為原則。

### 三、提案三

案由：下任理、監事成員提名辦法，提請討論。

說明：

- (一) 根據系友會組織章程：本會置理事五十一人組成理事會，監事十五人組成監事會，除現任系主任及各分會會長為當然理事外，其餘理監事由會員推選之。理監事任期兩年，連選得連任一次。並置有榮譽理事（原則上以歷屆理事長及系主任擔任之）。
- (二) 第 20 屆理、監事成員提名辦法，提請討論。

決議：決議授權理事長負責召集，由系友會秘書組推動邀請資深與熱心系友，成立約五至七人之工作小組，由工作小組先開會討論並擬定理、監事成員提名及選舉辦法等相關方案，若有需要再加開臨時理監事會議進行討論。

### 四、提案四

案由：下任理、監事成員選舉辦法，提請討論。

說明：

- (一) 根據系友會組織章程，並未明定理、監事成員的選舉辦法，第 20 屆選舉辦法請提供意見，以利工作團隊配

合辦理，請討論。

決議：同提案三之決議。

### 玖、臨時動議

#### 一、提案一

提案者：謝文慶理事

案由：有關 99 年度會員大會是否配合台灣食品科學技術學會年會之得獎人聯誼會舉辦，提請討論。

說明：

- (一) 中部地區目前已知弘光科技大學與中興大學有意願爭取台灣食品科學技術學會年會之舉辦，弘光科技大學已於民國 92 年舉辦過台灣食品科學技術學會年會，因兩校系主任皆在現場，是否可以直接溝通由何校負責舉辦，請討論。
- (二) 若由中興大學負責，本年度會員大會是否配合得獎人聯誼會舉辦，請討論。

決議：

- (一) 同意由中興大學優先申請舉辦今年台灣食品科學技術學會年會。
- (二) 台灣食品科學技術學會年會往年日期都定在星期五，得獎人聯誼會則在星期四下午，應考慮相關時間性結合系友會年度大會之舉辦，故日期與活動部分待秘書組周詳的評估規劃後再提出方案討論。

#### 二、提案二

提案者：曾浩洋榮譽理事

案由：今年度上海有世界博覽會的舉辦，系友會有無可能辦團到上海與大陸區系友聯誼並走訪世博會，提請討論。

說明：

- (一) 七八月是暑假期間，應該有不少系友有空前往，可以考慮。

決議：將由秘書組設計問卷了解母系系友參加意願，並了解大陸區系友聯誼會會長的聯誼會辦理意願後，只要有足夠的成行數便辦理世博會的系友旅行團。

### 拾、散會

時間過的真快，才過完端午節不久，大暑節氣還沒到氣溫即變為炎熱許多，這幾天更是熱到不行，實在有點反常，希望大家多注意身體保健。

從二月下旬學期剛開始，除正常教學工作外，本學期有多項招生入學試務工作要完成，系上部分老師即須參與大學部學生甄試與申請入學考試之資料審查與口試工作；三、四月中則又有一些老師為碩士班入學考試之出題與閱卷而忙，然後接著是碩士在職專班考生之資料審查、筆試與口試，最後直到五月下旬博士班之審查、筆試與口試為止。另一方面，學期在六月已接近尾聲，是鳳凰花開的時候，同時也是畢業的季節，畢業生離校，校園氣氛感覺上不若其它時候喧鬧，呈現難得靜謐。我想，自大學或研究所畢業可說是人生旅途上一個重要的轉捩點，是現階段的結束也是另一階段的開始。因此，何妨趁這段轉型期間，有空多閱讀一些有關他人成功經驗和實例的書，從中汲取精華化為個人往後的行動準則，並及早修正一些學生時期養成的不良習慣，相信會有所幫助。

過去一年多來，金融風暴橫掃全球，重擊我們的經濟與信心。但再壞總是會過去，此時你都準備好了嗎？自己未來的「運」就看你現在如何「造」了。最後，無論你是選擇繼續升學或者就業，祝福大家都有個理想的嶄新起點。

另外，預告二個重要活動。一為今年 8 月 30 日，母系將舉辦第五屆兩岸三地食品生技研討會，這是由母系與中國農業大學、香港中文大學輪流在三地舉辦，今年輪到母系舉辦，詳情請上網看系上相關網頁。另一活動，則是本年度台灣食品科學技術學會將於 12 月 3 日日在母系舉辦，屆時歡迎系友共襄盛舉。

## 食品暨生技實習工廠近況

有關食品暨生技實習工廠新建工程進度，目前已進行到完成建築師之遴選了。為使建築師之設計能符合工廠所需，最近方繼執行長特別邀請得標建築師事務所人員再對我們簡報，彼此溝通意見。與會人員包括黃永勝副校長及黃振文院長、系友會鄭理事長、GMP 協會陳健人秘書長暨系上多位老師。若一切順利，預計明年七月底前可完工。總經費近 4,800 萬元，未來需由系友捐款、產業界募款以及實習工廠產品銷售利潤等多重管道籌集，但為使工程如期順利進行，承蒙校長大力幫忙得以先向校方貸款二千多萬。

當新廠建築設計圖定案後，就是啟動募款的時候了，屆時還需系友們慷慨解囊。一旦新建工程啟動，舊建築勢必要拆除，同時另找適當處所安置現有機械設備，總顧問謝至釗老師曾建議找附近食品機械製造廠幫忙並順便保養設備，非常感謝謝老師的幫忙。



食生系活動花絮

# 星光大道之尾牙篇

文／系友會秘書 彭貞華

歡送 2009 年迎接 2010 年的到來，系上舉辦了一場別出心裁的聯合尾牙歲末聯歡晚會，有星光大道、實驗室隊呼、主題顏色呈現、舞蹈表演、團體遊戲等，而參加對象為食生系老師們及研究生們，根據學生組成的籌備小組抽籤訂定各實驗室主題顏色；為了晚會裡設計的星光大道紅地毯，每間實驗室絞盡腦汁的依其顏色濃妝打扮，有毛家妖豔的粉紅護士服、王家可愛俏皮的蜜蜂裝、江家精心設計的大野狼與小紅帽...等，都讓人回味無窮；更值得嘉許是食生系的老師們，配合這次的尾牙晚會，精心打扮的樣子，讓人印象深刻更是讓整場晚會掀起高潮功臣們。

晚會能順利的落幕，首先要感謝全體食生系師生們共襄盛舉，再者要感謝的是晚會的籌備小組們，不論是會場佈置、簽到、自助式餐會到節目安排(有熱力四射舞蹈及豐富遊戲活動等)等，都籌劃的讓人嘆為觀止，更要感謝整場活動的主持人，因為有你們的活力，才能帶給尾牙晚會無限歡樂，期待 2010 年更精彩表現。



## 國立中興大學食品暨應用生物科技學系系友會捐款單

我願意捐贈國立中興大學食品暨應用生物科技學系，協助推動系友會會務發展

姓名：\_\_\_\_\_ 收據抬頭：\_\_\_\_\_

生日：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日 收據類別：系友會收據即可 需可抵稅收據

服務單位：\_\_\_\_\_ 職稱：\_\_\_\_\_

聯絡電話：(公) \_\_\_\_\_ (私) \_\_\_\_\_

傳 真：\_\_\_\_\_ 行動電話：\_\_\_\_\_

通訊地址：\_\_\_\_\_

永久地址：同上 其他 \_\_\_\_\_

E - mail：\_\_\_\_\_

請填寫畢業系級：大學部 \_\_\_\_\_ 年 碩士班 \_\_\_\_\_ 年 博士班 \_\_\_\_\_ 年

### 捐款項目

年度會費 加工廠整建工程 不指定用途

其他用途，請註明 \_\_\_\_\_

### 捐款方式

現金捐款 \$ \_\_\_\_\_ 元

郵政劃撥（帳號：2142-4011；戶名：國立中興大學食品科學系系友會）\$ \_\_\_\_\_ 元

郵政存簿儲金  
（台中國光郵局-700-0021179-0509219；戶名：國立中興大學食品科學系系友會—蔡碩文）

支票（支票號碼：\_\_\_\_\_）  
（註：支票抬頭請寫「國立中興大學食品科學系系友會」，並將支票連同本表格寄送系友會）

信用卡捐款

發卡銀行		卡 別	<input type="checkbox"/> VISA <input type="checkbox"/> MASTER <input type="checkbox"/> JCB <input type="checkbox"/> 聯合信用卡
信用卡號	_____ - _____ - _____		末三碼 ____
有效期限	_____ 年 _____ 月	捐款日期	_____ 年 _____ 月 _____ 日
繳款金額	<input type="checkbox"/> 單次捐款 NT\$ _____ (或 US\$ _____) <input type="checkbox"/> 按月捐款，為期 _____ 個月，每月金額 NT\$ _____ 元		
持 卡 人 簽 名	(與信用卡背面簽名同)		
商店代號	(本校填寫)	授 權 碼	(本校填寫)

※請將本表郵寄至 402 台中市國光路 250 號「國立中興大學食生系系友會」收；  
或傳真 886-4-2287-6211。

※國立中興大學食生系系友會聯絡電話 886-4-22852502；電子郵件帳號 fsalumni@nchu.edu.tw。

# 最佳最美的產品 怎可獨缺內在美

## 佳美 亞洲區果蔬汁原料界的專業行家

一個兼具製造及貿易的蔬果原料供應商，一個堅持品質及服務的专业團隊。  
生產版圖橫跨寒帶、溫帶、亞熱帶及熱帶，提供給您最完整的果菜原料品項。

**2005年榮獲中國飲料業優秀原輔料供應商**

佳美會是您**最佳**的夥伴及**最美**的選擇

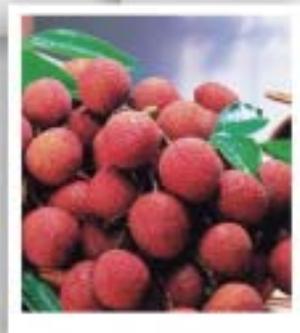
**佳美** 佳美食品工業股份有限公司  
CHIA MEEI GROUP <http://www.chiameei.com.tw>  
E-mail: [juice@chiameei.com.tw](mailto://juice@chiameei.com.tw)



食品GMP 臺灣農產品CAS 日本JAS ISO 22001 HACCP CNLA Kosher

想要更了解佳美，只要動動手指

[www.chiameei.com.tw](http://www.chiameei.com.tw)



## 捐款資訊

### 捐(繳)款方式

繳款方式	戶名	備註
郵政劃撥 2142-4011	國立中興大學食品科學系系友會	請註明 1. 繳交會費 2. 系友會捐款 3. 加工廠捐款
郵局存簿儲金 700-0021179-0509219	國立中興大學食品科學系系友會- 蔡碩文	匯款後請來電、來信或 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！

# 機會永遠是留給準備好的人



母系師長專訪—

**陳錦樹** 系主任

文／B98 戴言竹、賈美琳

難得有機會訪問到平常忙著研究、教學與行政工作的陳錦樹教授，教授的研究是有關有益微生物的應用。培養多種功能不同的菌種、研究其等最適培養條件，使生產更為方便、有效率並提高產物的機能性或者擴大其原有的應用領域。傳統上我們常利用麴菌發酵米基質，用於釀酒與醋，而小麥、黃豆也可以經由麴菌發酵製造醬油，但也可以開發新產品或新用途。例如利用麴菌輕度發酵黃豆粕二天，做為飼料使用時，可有效去除一些過敏性蛋白質及引起脹氣的寡糖，大幅提高原料黃豆粕之消化與吸收。目前，老師的另項研究，係由蕭校長當計畫總主持人有關海藻糖之擴大生產計畫。海藻糖是一種具多種功能性之新穎甜味料，校長有一項可將價廉之澱粉利用酵素法轉化成海藻糖之專利，但是在放大規模生產至產品時，仍有一些技術問題待克服。校長期許在新食品暨應用生技實習工廠落成後，能將其生產做為加工廠乃至學校之代表性產品。而教授本業之外的興趣竟然是與氣功養生或易經有關之傳統五術學，若說本業會讓人神經常處緊繃狀態，則五術之學相對使人心情較為放鬆。

說到教授的人生態度，教授說其實當初會走學術研究路線，並非從小處心積慮的結果，而是一連串的機會出現在眼前，把它抓住了，如此而已。當初要不是位高他二屆之陳賢哲學長給他考台大研究所的資料，也許就不會有這麼多後續的機會出現時，讓他有信心去參加後來的高考農化技師、公務人員以及公費留學等考試。但教授也說”機會永遠是留給準備好的人”我們在面對各種可能時都應全力以赴，每次都要比以前再進步更多一點，如此累積下來，自然會有深厚的實力了。另一方面，教授也說希望我們能多結交朋友，拓展自己的人脈，除了和同輩的人交流外，也可以往垂直方向發展，多去認識一些比我們年長或經驗豐富的朋友，可以幫助我們發現到更多面向的視野，不僅對工作、課業有很大的幫助，對自身成長也是非常有益的。教授也說當初他選擇了擔任教授雖然是因為他的個性比較溫和，希望能有穩定的生活，但在做實驗時仍要積極、用心的去做、去思考，否則是無法做出一些成就的。同時也期勉我們，凡事都要用正面且積極的態度去爭取，不管是在各行各業中。這樣才能活出自己的一片天。

# 3666M771

## 鏗而不舍、有志竟成



母系師長專訪—

### 葉娟美 教授

文／系友會秘書 彭貞華

葉老師是位非常謙虛及和藹的老師，第一次進到老師的實驗室辦公室裡，和老師聊聊目前的研究方向概況時，老師聚精會神的聽我說明將被受訪的問題，也耐心解說目前的研究方向及計畫；老師也非常支持這次的食科通訊能有不一樣的開始，在此，我也代表系友會感謝老師接受採訪並與系友分享研究心得。

### 實驗室研究方向

老師介紹目前的研究方向是利用好菌生產好的蛋白質與胜肽。首先尋找目標（例如可應用於提高食品品質的蛋白質或保健機能胜肽 / 蛋白質或酵素等）；希望產品是有貢獻、有用的。實驗室核心技術是分子生物及生化相關技術。先設計並以 PCR 合成基因，或以 PCR 自來源染色體上夾取基因，以重組 DNA 技術在大腸桿菌中製備好各種表現載體，再將之電轉形到好菌裡，以好菌分泌生產重組蛋白質。重組蛋白質進行純化，偵測活性；再進一步進行應用研究。若表現良好，則進行小量發酵，確立工業化生產之基礎。

### 實驗室使用的好菌

老師所用的好菌分為兩種：食品級，例如乳酸菌，有長遠食用歷史。以及安全級 (GRAS) 菌株：例如枯草桿菌，為 FDA 認可的 GRAS 級菌株。特色為安全，可遺傳工程操作，並且可以將蛋白質分泌到胞外。應用在工業用途取發酵液即可，並可達到大量生產目的。

### 成功研究案例

一、抗凍蛋白：老師解說著抗凍蛋白質為北極魚體裡所發現，可以降低體液的凍結點，為何對它有特別興趣是因為它可以結合在冰晶表面並抑制冰晶成型，所以在冷凍過程中可減少冰晶的體積，由於冷凍業常在冷凍運輸過程中會因為冰晶過大



因而破壞組織及品質，所以這項研究將可改善上述所發生的問題。老師將抗凍蛋白質結構稍加改進，並在 DNA 層次重新設計，改變成較適合好菌的 DNA，同時改進表現系統，提高表現量。不過老師說，這項研究花了十年才確立可大量分泌生產，並有應用方面成果證據。也通過專利，且有廠商非常有興趣老師此項的研究，並協助取得 FDA(Food and Drug Administration) 認證。最近也技術移轉完成，將進行設廠生產及配方開發。

二、靈芝免疫調節蛋白：老師將靈芝免疫調節蛋白的 DNA 層次重新設計，改變較適合微生物的 DNA，經過一番努力終於能大量生產並證實的確有免疫調節能力。由於老師認為過敏是現代人文明病是，所以本研究成果，對過敏族群的人幫助頗大。同時其他學者研究也指出靈芝免疫調節蛋白可以抑制肺癌細胞。靈芝免疫調節蛋白應可對現代人有所助益。目前老師也已將技術轉移給廠商而準備量產。

### 送給學弟、妹的話

老師說進行分生操作實驗時，會遇到許多困難，譬如：實驗瓶頸的分析與問題解決，設備、經費不足等問題。雖然面臨到許多問題，但都必須克服，所以抗凍蛋白實驗已做了十年之久，因為這當中必須做系統的表現量改進與測定活性的方法及設備的建立。老師當初抱持著「做出優質且安全的生物技術產品」的信念，一路走來，過程中點點滴滴，非外人所能了解。所以老師希望學弟、妹們能堅持自己的理想，有問題就必須想辦法解決，有理想就須貫徹。更重要的是，過程中的學習和成長，正面態度和心靈的喜悅；成果是錦上添花的附屬品。老師也有感而發的說，地球已被人類使用過度，學弟、妹們不管將來在產官學各領域，希望都能朝向正面方向，不能只作對人類有益的事，要做對整體有益的事，因為人類終究只是整體的一部份。無論對事對人，都以正面方式思考，放大胸襟，享受身心靈成長及做事正面態度的喜悅；成果則是錦上添花的後續效應。老師也祝福大家能有積極快樂的人生！

# 將自己當成一塊海綿

# 盡其所能去充實自己



母系師長專訪— **方繼** 教授

文／B98 林芳儀、陳嫩蕙

## ● 加入食生系的大家庭

在方繼教授當學生的時代，台灣的食品加工產業對於外匯佔有極大的經濟效益，因此中興大學食生系為當時很熱門的科系，錄取分數緊跟著醫學系，方老師本來心中的夢想是當醫生，但進了食生系後，在求學的過程中不斷認識自己以及深入食生系的領域，漸漸發現自己熱愛食生系所學的專業領域，讀完大學後繼續考上研究所得碩士及博士學位，他語重心長說，其實人生有很多事無法掌握在自己手中，但我們也不要被人生的無常擊敗，要全心全意投入在每個當下所做的事，盡心盡力把事情完成，對某一件事情的投入可能會大大的影響到自己未來的人生，誰也無法預測！

## ● 活躍於學生時代

方老師在學生時代積極參與許多系上的活動及社團，大三時，除了獲選為系上的總幹事外，也被推選為中興大學合唱團團長，雖然事情如排山倒海緊追著方老師，但老師做了良好的時間規劃，社團、系上活動以及課業達到很好的平衡。擔任系總幹事時期，方老師創辦了系上的學長家族制，在新生剛進入食生系時，便將學弟學妹分家給學長姐照顧，藉一系列的迎新活動和大家聚聚餐，凝聚系上學長姐和學弟妹間的感情，將食生系成爲一個和樂溫馨的大家庭！除了創辦家族制度，方老師也在系上老師的協助下，和系學會夥伴們籌辦系友會，希望藉系友會的活動，讓已經出社會就業的學長姐們彼此有機會互相交流、見面，一方面凝聚食生系大家庭的感情，一方面可以擴展自己的人脈。系友會在 1980 年正式成立，成功的營運到現在已 30 年多，系友會創立是食生系的薪火相傳，系友們除了心中感恩食生系帶給我們的專業和溫暖，也藉由系友會的管道回饋食生系，在許多方面贊助食生系，讓食生系能有今天舒適、美好的教學環境及品質和很好的教學器材！

## ● 研究計畫與方向

方老師的實驗室以研究微生物爲主，主要研究爲病理性微生物和有益的微生物，老師將微生物比喻一座小型工廠，以微生物爲基礎可生產各種機能性成分，如利用酵



母菌製成食用色素及基因改造食品…等。關於最近的成果是將白木耳中的多醣保留利用液態培養進而獲得我們所需要的一些成分，此項技術也將技轉給葡萄王公司；未來也將與旺旺公司合作，發展一步到位的微生物分子檢測方式。

### ● 分享給食生系學生們的想法

#### 千萬不要膽怯

大學生們可以盡量參與各式的活動，盡量的編織你的夢想，培養你的興趣，投入心力到你的興趣中，雖然人生的發展往往無法讓我們掌握在手中，但只要朝著目標盡全力去做，相信這就是最好的表現！

#### 將自己當成一塊海綿盡其所能去充實自己

在求學過程盡量的利用每一分鐘，在短短的四年中學習、吸取各种不同的能力。在大學裡的重點在基礎能力的培養、邏輯思考、自我能力判斷與對不同事物的規畫等等，新鮮人進入社會後才開始擁有專業的職場能力。

#### 關於就業出路

共分為三大領域：學術、產業與研究。除了依基本的能力去選擇之外，老師提到了解自己的個性適合哪一個領域也是必要的前提。在選擇職場方面老師認為我們以後的就業目標要放寬到大陸而不是一直局限於台灣；此外，語言能力也是教授提到的一大重點，在未来越趨國際化的就業市場，語言能力是絕對不可或缺的一項工具。

### ● 對食生系學生們的鼓勵

訪談過程中方老師與我們分享了一則小故事：佛像與石階原始的材料皆是大理石，一天石階問佛像：何故你天天受人膜拜而我卻隨時被人踩踏呢？佛像回答道：在我成為佛像之前我所受的苦難遠遠大於你在成為石階前所承受的痛苦，在我撐過那段苦難後也就成就了現在的差別。其實方老師想要告訴大家的是：剛進大學時大家的能力皆相當，如同未經雕琢的大理石，「而四年中的探索、磨練與你所付出的努力，將會改變你的未來！」在大學生涯中你所參與的事情越多，雖然壓力也跟著變多，在完成後所學習到的也相對的多很多。所以不要怕事情多，只要好好分配時間，你的大學生活除了課業外還有多采多姿的一切可以去體驗。

# 立定目標，以終為始



母系師長專訪—

## 溫曉薇

副教授

文／系友會秘書 彭貞華

走進溫老師的研究室裡，第一感覺就是：整齊乾淨，有別於一般其他老師的研究室，由於老師所研究的領域是偏向食品方向，所以老師希望研究室裡能保持乾淨，深怕污染而影響實驗數據。然而，在這樣的堅持下，也奠定了老師在學術領域的成功與肯定，讓我們一起來分享老師的研究領域與方向吧！

### 研究領域

溫老師目前研究領域分為三大群，第一群為：病源菌與食品中有害物質（如：農藥或過敏原）檢測技術平台的設立，目前正在研究：小麥裡的麵麩過敏原及金黃色葡萄球菌的檢測。

第二群為：中草藥新技術開發（利用微脂體做為藥物載體，使其療效增加），目前所研究的中藥材為黃連及人參，利用細胞與動物試驗研究評估此兩種經微脂體包裹之中藥材對抗氧化及抗肝癌的療效。

第三群為：食品照射（延長食品保存期限，並可滅菌、滅蟲、抑制發芽），目前所研究的食品為：生鮮截切蔬果。

### 研究方向

老師的研究方向希望能越走越貼切並更接近民生的需求，由於老師認為現在大家外食機會較多，金黃色葡萄球菌與仙人掌桿菌又是國內食品中毒事件之前三名，因此更促使老師專研這一塊領域。

今年老師預訂研究的對象為「截切蔬果」及「小麥過敏原」，未來可能需要到各超商或便利商店取樣並做分析評估以了解現在的狀況，我當下聽了覺得非常有趣，因為我所認定的「截切蔬果」係指各類蔬果於採收、選別、清洗、截切後包裝之產品，而且現在也很流行，目的是為了方便辛苦的職業婦女，所以我非常期待著老師這項的研究。

### 送給學弟、學妹的話

老師說，必須先立定目標，以終為始，假設自己十年後的目標後，就必須在這段期間內做好規劃達到最終目標。

老師也強調必須加強語言能力，比較特別的一點是，老師為了加強實驗室裡研究生的語文能力，要求每位研究生必須每星期找出一篇 paper 並做成簡報且向老師報告，雖然學生剛開始會有反彈的聲音出現，但是老師還是堅持學生必須照她的方式去執行，時間久了之後，學生的語言能力、思考能力、分析能力均提升許多，當下聽了讓我再次佩服老師的堅持，也因為老師長期的堅持與督促才能促使學生的進步。





# 2009 烘焙營

文 / B97 李心羚



一年一度的烘焙營又來囉！！這次同學們準備了許多不同的創意麵包，有彩色的五峰山形土司、包著好吃鮭魚起司的改造甜麵包，還有我們自己桿製的pizza……等等，都是我們融合烘焙營老師所教授的基本麵包種類，加上大家無限的創意，哇～成品出來很讓人滿意呢！！



或許我們做出來的麵包看似簡單，可是卻有我們注入滿滿心力、巧思，希望一口咬下就吃到滿滿幸福的滋味，再美味的料理也是希望得到品嚐者的同意與讚賞，同學們臉上的表情就是給我們最大的鼓勵，烘焙營圓滿落幕囉!!!!

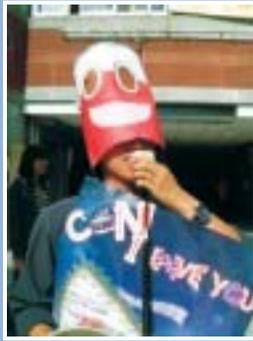
## 第三屆

# 食生罐中情

文 / B97 柯柔仔

校內罐中情活動開跑~食生系的同學爲了這個 12 月份的大活動，各個都踴躍參與，希望能藉此給予大家難忘的回憶與歡樂。





在校內宣傳時，爲了吸引眾人的目光，大家使出渾身解數來宣傳、推銷。大家頂著炎熱的大太陽，拿著大聲公大聲呼喊、頭頂戴著宣傳帽，以熱情的表現來吸引路過同學的眼光，雖然流汗、雖然辛苦，但是看著被吸引的系內系外同學的熱烈支持，一切都值得。在校園裡人來人往的圓廳牆上，更有系學會精心製作的大掛報高掛在牆上，簡單明瞭的大字抖擻的爲活動作宣傳，吸引許多路過人的注意，大家努力的介紹也引起許多興大人的喜愛。

# 2010

## 系際盃壘球



文 / B97 陳學芬 · 吳翊障

精彩的系際盃壘球開打了!!! 首先登場的是女壘，派出堅強陣容 10 人組合！由大三隊長 Lily 領軍，第一戰輕輕鬆鬆就拿下外文系女壘。接著對上動科系，對手小有實力，因此還是很謹慎的打每一顆球，靠著隊友的幫忙和團隊默契，完美處理每一顆球；觀眾大聲的加油打氣下，順利的晉級冠亞軍戰。



# 圓廳正廣擺攤

文·圖 / B97 梁晏珮

一年一度的食生週在三月二十二日到二十六日中午於圓廳正廣歡樂開賣！

正午，當飢腸轆轆的學生們奔向圓廳時就可以發現食生週的攤位就在正廣左前方，只要花十五元到三十五元就可以在飯後享受純手工精製的各種美味點心，包括布朗尼蛋糕、起司蛋糕、馬卡隆、提拉米蘇、泡芙、奶酪、烤布蕾、小西餅及凍飲。不只如此，這次活動更添加靜態展：食品營養健康知識～並有專業的大三學長為客官說明解惑。

除了色香味俱全的點心，現場仍有食品營養健康知識的文宣，包括食物熱量、飲食影響、BMI、營養問題、食品添加物-代糖等等和生活切身相關的主題，讓大家對此能有更進一步的了解。

食生週



食生週

## 啤酒嘉年華

文 / B97 楊孟婷

你累了嗎？來口台啤吧！為期一個禮拜的食生週大家都辛苦了，從宣傳、準備到開賣，系上大家都貢獻了一份心力，在烘焙教室做乳酪蛋糕、泡芙、餅乾，同學們反覆彩排歌唱大賽的搞笑歌舞表演，大家都辛苦了，啤酒大會除了慶祝食生週的成功外，也宣傳本系及贊助廠商的理念。



食生之夜—

## 系友座談

文／B97 吳芯蓁



這天晚上，系學會很榮幸能邀請到目前活躍於媒體界的資深媒體人—洪素卿學姊回到系上演講，分享一些經驗給學弟妹們。雖然素卿學姊是在新聞界工作，但是，她和系上的蔡碩文老師都可是食生系的系友哦！學姊目前是自由時報醫藥專欄的專職記者，但也因為這份工作的關係，也時常受邀上各大談話性節目。不知道你有沒有在電視上看過素卿學姊呢？

不過呢，在演講開始之前，我們系學會很貼心的為大家準備了 Buffet！讓大家可以吃些好吃的，再帶著愉悅的心情聽演講囉！你看看！很豐盛吧！開始時間都還沒到就吸引了許多人潮在一旁。美味的食物可是讓一旁的同學們都看著口水直流呀！大家都已經「卡」好位，蓄勢待發，準備要把它吃個精光啊！在一陣廝殺後，食物空了，大家也依序入座，演講就要開始囉！

### 做就對了

或許你會很好奇，明明是畢業於食生系，怎麼會到一個八竿子打不著的新聞界工作，甚至還去考法律研究所呢？除了一連串的因緣際會，更是和學姊的態度有很大的關係。「我是一個這樣的人，對於任何事情我都會勇於嘗試，即便是我不懂的東西。對我來說就是『做就對了，有什麼好怕的呢？不會就學嘛！』」在業界這段期間，她也經歷過各種不同的工作，甚至在現在這個工作之前，學姊還當過國會助理呢！又或者該說，正是國會助理這份經驗，讓她當上了記者吧！「由於在出版社的工作實在太閒，有一天學妹剛好得知有國會助理的缺，在電話中問我要不要去，閒不下來的我決定挑戰這份工作。當國會助理的時候，除了寫寫公文，大多時候都是在看報紙剪報紙，大概是因為這樣，對我現在的工作影響蠻深的。」所以啊，不要小看每一件事，不要畏懼每一個挑戰！努力去做，勇敢去做，用心去做，或許這份經驗，將是成就未來重要的一環。



## 過一個不後悔的人生

你有沒有想過你為什麼會來讀這個系？在拼命讀書之餘，你有沒有思考過為什麼要這麼努力K書、「我到底要做什麼」？這是學姊在演講中丟給我們的問題，她也勉勵大家能夠盡早去思考這些問題，並朝著這個方向努力。不過除了課業以外，學姊非常鼓勵我們在大學期間，多多去參與一些課業以外的東西，正所謂：「人不輕狂枉少年」，好好把握、不要浪費這一段最青春美好的時光哪！不是只有和書本相處才會得到知識，很多時候反而我們從參與這些活動所得到體悟與經驗遠大於書本。當然不是要大家荒廢課業，只是在這段時間，有很多事情也是值得我們去做、甚至也只有我們才能去做的！總之，學姊的意思正是：希望我們在未來某一天，回首看看自己的過去時，看到的是許多的美好！

非常感謝學姊帶來這場精彩且無冷場的演講，相信當天有到場參與的同學一定都是這麼覺得吧！最後，也要謝謝辛苦的工作人員幫忙準備這場演講！那麼，讓我們繼續到第三夜吧～



# 美國遊學 打工心得分享

文／B96 楊志遠

去年暑假，我參加了一個遠赴美國的遊學打工計劃。

我在 97 年十月中旬的時候已經遞交申請表，同年十一月二號進行面試，結果面試通過了，從這一刻開始，我就準備籌劃出國的事宜。雖然出國是 98 年 7 月上旬的事，但是籌備也要提早好幾個月，因為到美國的手續及辦理程序比較煩雜。

我去的那一地區是 Florida(佛州)的 Orlando(奧蘭多)，位於美國的東岸，所以當地時間等於台灣時間減 12 小時。平常我要聯絡我家人的話，都要在早上或中午的時間用 skype 跟家人聯絡。

當時雖然是夏天，天氣炎熱，常常會到達三十幾度，但是當地為乾燥的氣候，所以就算是三十幾度的天氣下也不會覺得很不舒服。

我當時是在遊樂園(SeaWorld)的餐廳裡面當 cook。上班時間很不固定，因為要公平，所以大家要平均分配早班打烊班的次數，一個禮拜會上五或六天的班，若要跟朋友約在同一天出去玩的話，就要跟同事們調班囉！

我主要的工作是做三明治、漢堡跟外場為客人服務，每天工作性質都不一樣，每個人都要公平的輪流不同的崗位，美國人很追求公平的，無論你是年輕的還是老的，都要輪流排不同崗位，我在那裡認識了一位 76 歲的老公公，也認識了兩位六十幾歲的老婆婆，他們也要排晚班，也要搬重物，也要做跟大家一樣的事。他們的觀念覺得自己有能力的话就自力更生。





工作環境跟工作方式令我很喜歡，在美國工作很自由的，Leader叫你做一件事，你只要把預定時間內把它做好，你過程中聊天喝汽水到處晃晃也不會有人管你罵你，而且他們不會同時把兩件事情分配給同一個人做，當你已在進行一件事的時候，無論你是做的快，做的慢，做的好與不好，只要你在做事，誰都不會再分配工作給你，因為這就是當地的工作方式。他們會用鼓勵稱讚你遠遠多於罵你唸你，就算是做錯事，也不太會怎樣，都不會直接用罵的方式，所以我在常出錯的兩個月工作中，只被罵過一次而已。

最後計劃結束後，我們就把所賺到的錢，就花在夢幻的紐約之旅上，雖然都在節省下當背包客，但是其中的住宿費及交通費都是從自己這兩個月裡面加班所賺的錢，花得很有感覺。我在紐約的時期剛好跨越 911 當天，當地的悼念活動非常盛大。

這一趟富有幻想的美國之旅，雖然玩樂的部分佔大多數，但是從中看到很多當地文化與自己文化的交流及比較，發現同一個地球，卻有那麼多不同種類的文化特色與風俗習慣，真的不能只用紙筆一言兩語可以講的出來，必須要親身去體驗其他地區的風土人情，才可以增廣自己的認知，永世難忘。





炎夏健美好夥伴

百家珍健康醋

喝的保養品~富含膠原蛋白。  
天然多酚及多種抗氧化物質

服務專線:0800-528-798

各大賣場均有販售!!!

百家珍官網 [www.pccv.com.tw](http://www.pccv.com.tw)

**IFA**

# 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**

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

**Coffeeplus**

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



Established in 1969

# 巴可斯 保健鮮果露



生機水果與蔬菜  
的抗氧化ORAC值(每百克)

巴可斯 保健鮮果露	7000
藍莓	2400
蔓越莓	1750
草莓	1540
石榴	1245
花椰菜	980
紅蘿蔔	739
蘋果	218
蕃茄	189
南瓜	176

# berrylife™

維生素c的含量是柑橘的5倍

花青素的含量是藍莓的1.6倍



黑醋栗第一品牌  
追求健康·苛求品質

台灣總代理 綠邦食品生技股份有限公司

0800-085468 www.scstw.com.tw TEL/04-23594397

# 全方位食材專業供應商

## 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...)

## 系列產品

- 100%純果汁(鮮純牌)6倍濃縮
- 鮮果汁(良田牌)6倍濃縮
- 清涼果汁(福樹牌)7倍濃縮
- 傳統飲料系列7~10倍濃縮
- 果丁系列(餐飲、烘焙用)
- **LYONS** (裝飾醬系列、淋醬系列、調味飲品系列)

GREEN EXPERTS CORP.



來自美國的**LYONS** 巧克力醬，百年的巧克力製造工藝，濃郁的口感與豐富的變化性，顛覆你對巧克力的傳統印象。

**適用對象** 餐飲業(飯店、中西餐廳、早餐、咖啡廳等)與個人化使用。

**系列產品** 裝飾醬系列、淋醬系列、調味飲品系列，系列完美的視覺與味覺結合，再再刺激你的視覺與味覺。

**口味** 巧克力、焦糖、奇異果、芒果、覆盆莓、白巧克力等多種口味可供選擇。



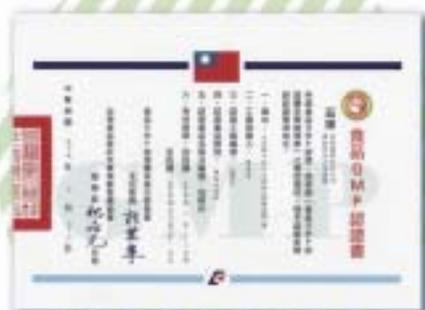
綠盟股份有限公司 GREEN EXPERTS CORP.

TEL 886-2-27088325 FAX 886-2-27088326 台北市106復興南路二段84號10樓之1  
E-mail: ge@greenexperts.com.tw http://www.greenexperts.com.tw

通過 ISO 9001 : 2008 國際品質認證

# 東阪國際

最安心的保健食品代工廠



GMP  
嚴格作業規範



ISO22000  
認證合格製造廠

## 服務項目

ODM

原料配方設計、劑型設計、包裝型態設計、文獻資料提供、相關法規諮詢、衛生標準檢測、水份測試、硬度測試。

OEM

原料配方調配、包裝型態設計、相關法規諮詢、衛生標準檢測、水份測試、硬度測試。

委託包裝

由客戶提供半成品、包材、印刷品等，東阪為其完成後段商品之包裝。

GMP認證  
商品開發

依客戶需求共同研發GMP認證之商品，標有食品GMP之認證標誌，可保證產品的品質安全衛生，讓消費者在選購商品時更安心。

通路  
代銷配合

協助客戶產品安排媒合適當通路，例：電視購物、全省藥妝藥局、診所...等。



東阪國際有限公司 台北縣中和市立德街148巷38號7樓 代工業務02-3234-8041 #321蕭進興或#211顏銘呈 企業網站<http://www.tosaka-gmp.com/>

