

目錄

CONTENTS

VOL.55 興大 食科通訊

理事長的話	03
-------	----

系友活動

系友專訪

李清福學長 (B73)	04
陳兆祥學長 (O94P99)	06

分區活動

104 年度系友大會活動後記	09
105 年度中區聯誼活動後紀	11
105 年度南區聯誼活動後紀	12
105 年北區聯誼活動後記	13

系友回娘家花絮

105 年 04 月 09 日～ B55 班同學會	14
105 年 04 月 11 日～ B81 陳唐旭學長回母系拜訪	16
105 年 05 月 12 日～ B56 王敦正學長回母系拜訪	16

榮譽榜

105 年 01 月～ 10 月份系友榮譽榜	17
------------------------	----

理監事會議

第一次理監事會議	18
第二次理監事會議	19
第三次理監事會議	20

邀請系友演講動態

104 年 11 月 20 日 B69 施坤河學長	21
104 年 12 月 11 日 B79 孫鈴明學長	22
104 年 12 月 25 日食品政治學論壇	23
105 年 03 月 18 日 B69 朱中亮學長	24
105 年 03 月 25 日 B55 劉明照董事長	25
105 年 05 月 06 日 B94 麥揚竣學長	26
105 年 05 月 13 日 O94 陳兆祥學長	27
105 年 10 月 07 日 B81 陳唐旭學長	28

系友專文

B60 蔡弘聰學長～吃好醋 好處多得多	30
---------------------------	----

系學會活動介紹

2016 食生週	34
第 10 屆食品生技營	35
2016 送舊晚會 & 畢業茶會	36
2016 新生見面會	37
家長座談會.....	38
各球類食生盃賽.....	39
系烤.....	40
捐款單.....	41
通訊錄更新.....	42

廣告 依年屆

綠邦食品生技股份有限公司 / B60 沈發枝學長贊助	封底內頁
綠盟股份有限公司 / B73 廖國棠學長贊助	封面
統喜企業有限公司 / M80 張連發 學長贊助	29
科達製藥股份有限公司 / O94 陳兆祥學長贊助	08
捐款及會費徵信錄.....	封底

理事長的話



各位敬愛的食生系系友們好：

時光飛逝，擔任第 22 屆系友會理事長任期即將屆滿；非常感謝系友會秘書室的成員，張連發副理事長、王苑春系主任、周志輝秘書長、蔣恩沛副秘書長、劉沛棻副秘書長的參與及協助，使得系友會的會務得以順利運作，在此，也承蒙各位系友的支持與愛護，讓每次舉辦的活動都非常的順利與熱鬧。

在上任兩年的期間，先後舉辦了中區、南區、北區、上海區系友活動及年度系友大會，為了吸引更多年輕的學弟妹們，秘書室開始與各分區會長討論並籌劃，找出吸引年輕系友回流參加系友會的方法，因此，秘書室通過理監事會議，已從 104 年開始，補助北、中、南區系友聯誼聚會的活動費，目的為考量剛出社會工作的年輕系友，減輕他們的負擔，吸引年輕族群的系友踴躍參加各分區聚會；因此，這兩年開始感受到系友會的活力愈來愈有朝氣，因為這些年輕學弟妹，使得每一次的聯誼活動，增添了活潑及年輕氛圍。

今年 9 月 1 日，秘書室已製作完成第 23 屆理監事電子選票系統，邀請畢業系友們上網投票點選，並於 9 月 23 日截止投票，屆時，將於 10 月 8 日第三次理監事會議中公佈第 23 屆的理監事名單。在此，感謝各位系友的支持，也期待新任理事長、副理事長、秘書室的團隊，延續既有的優良傳統，繼續充實系友會。

今年的中區會長陳慧如（O94），首先在 5 月 21 日，於台中霧峰『議蘆餐廳』舉行中區系友活動，南區曾上哲會長（B93）於 8 月 27 日，在台南『濃園餐廳』舉行南區系友聚會，北區蘇致源會長（B88）於 10 月 1 日，在台北『聚馥園』舉行北區系友活動，感謝各區會長的熱心推動，凝聚系友們的向心力，讓每次系友聚會除訊息的交換，留下美好又深刻的回憶。

系友會是畢業系友與母系共同擁有的大家庭，感謝歷屆理事長們、理監事們、老師以及熱心系友的長久耕耘，才能奠定如此穩固的根基；今後仍需大家有錢出錢、有力出力，更重要的是請系友們多多參與，讓這個大家庭能持續成長、茁壯。在此，也像大家宣佈近期系友會所辦的活動，首先，年度系友大會已訂定 10 月 29 日（六）於母系舉行，中午餐敘活動將會於小禮堂以「辦桌」方式進行，竭誠歡迎各位系友們撥冗、攜家帶眷回來參加！接下來，旅中系友聯誼會主辦人溫振能學長（B92）將於 11 月 12 日（六）在『上海神旺大酒店』舉辦各區系友聯誼聚會；竭誠歡迎各位系友們撥冗、攜家帶眷回來參加！

再次感謝大家的支持與愛護，敬祝各位系友們及在校師生們身體健康！萬事如意！

系友 專訪 B73 李清福學長

認識學長

走進新竹教育大學，有一種清新優美的感覺，微風徐徐吹來，在夏季炎熱的天氣裡，特別感覺到清涼的涼意，今日很榮幸專訪到理事長大學部的同班同學，也是 104 年系友會傑出系友「李清福學長」，學長目前任職於國立新竹教育大學應用科學系教授並兼任教務長，因此有許多寶貴的教職經驗和學弟妹們一起分享，這些經驗都值得大家學習，或許可以對學弟妹在生涯規劃上有所助益。

學長的工作經驗

學長在大學時期，對微生物課程就充滿興趣，因此畢業之後選擇繼續升學，並且進入了陳文彬教授的實驗室，研究微生物相關實驗，奠定了專業的基礎，也在微生物這塊領域，發表了許多優秀期刊論文，令人欽佩。

學長退伍後的第一份工作是在宜蘭地區的一間魚料廢棄物處理廠擔任研發人員，工廠主要生產魚粉及魚溶漿等飼料和肥料等產品。學長回想當時的趣味記憶，直笑說：由於公司所處理的原物料，魚腥味的味道非常重，自己已經習慣了，也沒有任何感覺，有一天在羅東逛夜市的時候，還以為當地居民都很友善，看到學長時，人群都會都禮讓，結果是因為學長身上的魚腥臭味飄逸整個夜市，大家才會彈開，這段回憶讓學長印象



深刻，我們當下聽了也覺得非常有趣。當時因為工作關係，學長出差回母校拜訪公司委託計畫主持人楊秋忠老師（現任國立中興大學土壤環境科學系中興講座教授），因此有機會拜訪大學時期曾浩洋導師，學長回憶當時情景，直說：曾老師當時正在講電話，請學長在外面稍後，結果曾老師邀請學長進入辦公室後，第一句話就給學長一句震撼彈，原因是曾老師推薦學長去新竹食品工業研究所上班，當時學長覺得非常驚訝，因為當時的工作還在職，怎能立刻做出這種匆促的決定？因此馬上和現任公司老闆商量，沒想到當時公司老闆當下居然豪爽答應，讓學長更驚訝，原因是因為當時公司老闆，認為學長已經將最重要的產品（魚肥）研發出來，也認為學長是位優秀人才，若有更好的工作機會，老闆其實是真心祝福學長，因此，學長結束了在宜蘭公司約一個月的工作，馬上轉到新竹的食品工業研究所，並在菌種中心擔任副研究員。因緣際會下，食品所的同事到元培科技大學擔任講師，因此推薦學長到元培科技大學任教，就這樣，學長開始踏入教職

的第一步，一直到 2005 年 8 月才轉調至新竹教育大學任教，所以學長在教職生涯已經超過 20 年。



因為相信「緣分」，所以踏入教職

專訪當天，學弟詢問學長為什麼會想當老師，學長回答說，有一次有一個機會與宜蘭公司老闆一同拜訪客戶，推銷自家產品液態肥料，需要與客戶報告產品售價，學長說當時只知道原產品的原料成本是多少，但是無法知道概括所有成本售價，例如：人事、水電等費用，同時對商場的交易方式難以理解，當下學長就覺得自己不是生意人，也許是因緣際會，踏入了教職這條路。

學長說他從來沒有想過當老師，在他的生命中，總有許多的貴人，一步步引領著學長走向所有經歷過的工作，而這些貴人也是生命中影響重大的人，因此學長心中存在感謝及感念。學長也激勵自己的學生，做實驗是件非常辛苦的過程，除了煩瑣，還需要靠身旁的人協助，若自己熬不過，很容易就放棄了，因此會鼓勵學生想想「為什麼當初會來實驗室」，想想下決心時的初衷，才能回到當時的感覺。

給學弟妹們的話：「隨時都有機會，不要抱怨」

學長認為現在的學生會有太多抱怨，總是會有「太多考試」、「課上太難」等怨言，出社會後，又會有「工作太多」、「薪水太少」等問題，學長認為這些抱怨無法讓自己進步，反而會自我

設限，讓自己沒有進步的空間，如果沒有接受到困難，反而看不出自己真正的實力和能耐到底有多大，我們的極限都是無限的可能，若被自己抱怨所阻撓，又如何能把握當前的機會，追求更理想的機會？

結語：相信緣分的學長

在專訪過程中，學長給我的感覺是位謙虛及懂得惜福的人，在學長的生涯中，學長從未選擇工作，而是將工作當作是非題，對處在的環境，也只有認同與不認同，喜歡與不喜歡的觀念，視生命中每一位幫助過的人，都稱之為貴人，更相信緣分的存在，在和學長訪談教職生涯過程中，我發現學長教學的熱忱從未減少，反而增加更多熱忱，學長自從兼任校長指派教務長的行政職務後，自己研究室的學生反而變得更積極主動，因為學長平日白天的時間需接任行政事務，因此在實驗室與研究生相處的時間變的更濃縮了，這樣的變化，促使學生更加利用時間好好把握，將寶貴的時間留住與學長一起討論實驗相關資料，學長認為這也是一種收穫。最後，我真心感覺食生系這個大家庭人才濟濟，有許多優秀的學長姐分享自身的經驗及故事，總是讓我們獲益良多，非常榮幸能彙整這些經驗，分享給系友們。

系友專訪 094P99

陳兆祥學長

秉持「堅持」信念

今天非常榮幸能專訪到就讀碩士在職專班 94 年畢業，博士班 99 年畢業的陳兆祥學長，學長也是系上胡淼琳名譽教授的得意門生，目前任職於科達製藥股份有限公司，並擔任總經理職務，母系也非常榮幸於今天邀請到學長回系上與學弟妹一起分享講題「堅持與創新」，帶給學弟妹許多不同的經營理念及想法，讓在場與會的每一個人收穫滿滿。

學長的職場經歷

學長大約從民國 76 年退伍，退伍之後就直接進入科達製藥股份有限公司任職，學長說自己的個性其實偏於內向，剛到公司的時候，對於公司內部作業完全不熟悉，雖然公司隸屬於自己親戚經營，但是學長完全不利用這層關係，反而從最基層的倉庫管理員開始做起，一直到生產部，品管部，總務，及業務部等，幾乎每個部門都有待過，因此已經對公司的內部的流程非常熟悉。學長說他印象最深刻的是在業務部門的時候，學會到真正的待人接物道理，從原本害羞及內向的個性，必須勇於嘗試如何推銷公司的產品，由於一開始就堅持產品走高價路線，但是卻忘了產品缺乏知名度，因此吃到了許多悶虧及遭受到客戶不斷的回絕，卻沒有因此而放棄，學長重新思考產品行銷方式，以「高品質，差異化以



及創新」的行銷方式，成功提高市佔率並與其它大藥廠並駕齊驅，學長說：當時，他不斷的堅持與創新，才有今日光輝的一刻，這一刻，也讓學長從業務部門擔任業務經理的職務，自 1998 年耀升至總經理。

學長的經營理念

學長笑說剛上任總經理時，一心一意想要獲得中小企業的最高榮譽「國家磐石獎」，但是卻不知如何著手準備申請資料？當時第一次申請「國家磐石獎」時，書面審查資料有一項必須填寫公司的經營理念，而且必須上臺報告，台下的審查委員問了許多問題，學長頓時無法說出，當下覺得慚愧，學長回憶當時，雖然面對審查委員質疑及詢問，但是卻沒有打倒學長的信心，反而因為這次的刺激，回到公司重新思考失敗的問題點。也許因為這次的挫折，讓學長越挫越勇，讓學長徹底頓悟許多觀念，學長說這間公司，是父親和親戚一起創業的，草創時期，學長總是看到長輩對選擇藥材這塊非常重視，總是以品質為優先，這對學長來說有著深刻的影響，因此產生



了第一個經營理念「誠信」。學長認為中藥從古至今，總是以古人的智慧及經驗，並以神農嘗百草的精神一直傳承下來，但是學長一直認為中藥為什麼無法科學化，因此開始著手與政府申請計劃，大量投入中藥研究，學長講到這，不免露出滿意的表情說：公司至今已發表 34 篇 SCI 論文及核准了十八項專利因此產生了第二個經營理念「科學」。

學長希望中藥能生活化，並期望中藥能與健康保健、美容保養品一起融入，因此學長公司目前的產品除了科學中藥，已有 100 種中藥保健品及 69 種中藥美容保養品，另外，值得一提的是，學長導入了中藥檢核系統及 e 化示範藥局，可讓傳統中醫院開處方平均減少 10 分鐘時間，不僅幫助藥師檢核調劑藥品，也減少病患候藥時間，學長說當初導入這套系統並不是以利益為主，主要是幫助中醫院減少人為調藥疏失，沒有想到，此系統導入後廣受好評，甚至被區域醫院列入中醫評鑑項目，因此產生了第三個經營理念「創新」。

給學妹們建議的話

學長建議學弟妹，正確的事情就該堅持到底，千萬不要半途而廢，遇到問題若放棄，當然無法成功，如果遇到問題，就當訓練自己。學長還舉例說明，當兩台汽車平行而駛，要如何超越另一台車？我回答：踩油門然後超車，學長笑說：這就是創新，遇到問題就去想如何解決。學長任用員工，首要注重「擔當」，認為一個有擔當的人，就會負責完成交辦任務，學長還認為學弟妹必須要訓練自己養成能獨立完成作業，這是目前職場新人還欠缺的一項能力。

結語

我在專訪學長的同時，發現到學長對事務的堅持與毅力，遠超過於一般常人，這也是值得我們敬佩及學習的地方，人若中途放棄了某件事物，就永遠達不到目標；反之，若繼續堅持，雖然有許多艱難必須想辦法克服，但是，希望就在下一刻，馬上就達到了，對嗎？非常感謝學長帶給我們許多不一樣的人生及工作經驗分享，讓我們獲益良多，請大家一起共勉之！

《專業供應 食品用中藥材》

藥膳 · 浸膏 · 萃取物

源頭管理 道地藥材 全程檢驗 安全溯源 用心安心



雙認證實驗室為中藥材品質把關

品 項	藥食兩用中藥材	萃取物
產品種類	枸杞、紅棗、當歸、川芎、熟地、白芍、甘草...等。	紅景天、枸杞、紅棗、山楂、黃精、生薑、山藥...等。
安心把關	311項農藥殘留、二氧化硫、重金屬、高指標成分...等。	

源頭控管品質 · 全程檢驗安心



※更多安心中藥飲片資訊請詳閱安心藥材溯源平台 www.herbkoda.com.tw

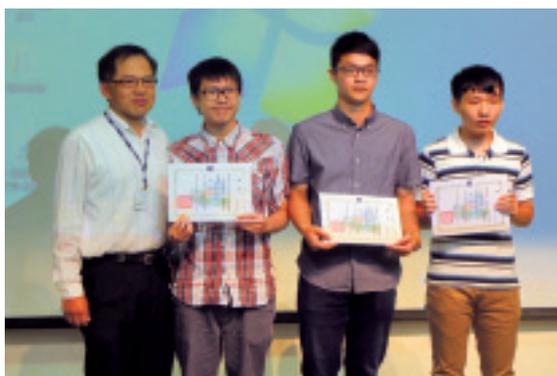


科達製藥股份有限公司
G.M.P. KO DA PHARMACEUTICAL CO., LTD.

桃園市平鎮區工業三路20-1號
TEL: 03-4896105 FAX: 03-4690548
www.koda.com.tw

104年 系友大會

104年食生系系友大會，特別配合母校96週年校慶及運動會，共同舉行「食品暨生技實習工廠揭碑儀式」及系友大會，邀請系友們一同回母系參觀並回憶當年在加工廠的點點滴滴。當天也是母系「食品暨生技實習工廠接碑儀式」，特別邀請到中興大學薛富盛校長、義守大學蕭介夫校長、中興大學農資學院陳樹群院長、中興大學植物病理學系黃振文特聘教授等多位貴賓蒞臨參加，以及多位系友一起共同參與。活動過程中，先由食品暨生技實習工廠周志輝廠長進行「五彩繽紛氣球綻放儀式」，象徵食品暨生技實習工廠邁向嶄新的紀元，共創新的旅程及豐碩成果，所有的系友們都一起分享這榮耀的一刻，讓系友們感受到滿滿的繽紛熱鬧氣息，當天活動熱鬧無比，每位系友都開心的回憶當年並合照留影，再次感謝各位系友們攜家帶眷蒞臨參加。





中區

105. 05. 21

105年 系友會活動

一、時間：105年5月21日(星期六)上午11:00至下午14:00分。

二、報到及用餐地點：立法院中部辦公室議蘆餐廳(田媽媽餐廳)。

議蘆餐廳位於霧峰往草屯外環道路上的省議會，精省之後已改制為省諮議會。議會正前方為民主大道，四周庭園綠草如茵，蒼翠典雅的庭園水池及賞心悅目的綠蔭池畔，令人賞心悅目，活動當天，參加的系友們除了有才剛畢業的系友，還有碩士在職專班的畢業系友一同參加，大家互相交換名片，交流各種工作及理念想法，非常熱鬧，感謝蒞臨參加的系友，也期待明年再次的相逢。



南區

105. 08. 27

105年 系友會活動

濃園滿漢餐廳

- 一、時間：105年8月27日(星期六)上午11:00至下午14:00分。
- 二、報到及用餐地點：台南-濃園餐廳。

感謝各位系友參加今年的南區系友聚會，活動當天，系友們相繼圍成一桌，除了相互認識介紹，也一同交換彼此的工作心得及對母系的期許，場面非常溫馨，讓前輩與新秀能相互認識，彼此提攜，意義非凡。另外，用餐的地點「台南-濃園餐廳」，除了裡裡外外中國式古色古香風格裝潢給人一種豪華氣派感，服務的熱情度也讓系友們印象深刻，再次感謝當天所參加的系友，期待明年的再次相逢！



北區

105. 10. 01

105年 系友會活動



一、時間：105年10月1日(星期六)上午11:00至下午14:00分。

二、報到及用餐地點：聚馥園餐廳。

非常感謝各位系友參加10月1日北區系友聚會活動，當天席開5桌，熱鬧滾滾，新生代系友踴躍出席，使得現場氣氛活潑熱鬧，感謝北區系友的參加，活動當天，也有許多大學長一同前往參加，有：黃敏雄學長，張思聰學長，許文章學長，謝博元學長，許瑞雄學長，以及好久不見的鄭正宗學長，也感謝北區會長蘇致源學長的安排，更恭喜下一屆北區會長劉士綸學長和副會長曾郁嵐學姐！



中興大學食品科學系畢業50週年聚會

系友回娘家花絮

今年大學部 55 年畢業的學長姐們在 4 月 9 日中午 12:00，於長榮桂冠酒店 2F 廣翠廳舉行 50 週年聚會，當天還出現難得的嘉賓：黃東旭老師，黃老師當時在大學部 55 年班別時，擔任定量及定性分析實驗課的助教，雖然黃老師當時在母系只待了 2 年的時間就到國外繼續深造，但因為認

真督導實驗課程，不但幫學長姐那班打下紮實的化學基礎，還和學長姐們培養深刻的情誼，一直到現在都持續保持聯絡，令我印象特別深刻，黃老師今年特地從美國西雅圖回來與大家團聚，看著當天學長姐們與黃老師之間的情感，真是令人欽佩及羨慕！





系友回娘家花絮

B81 陳唐旭學長

105年4月11日，B81陳唐旭學長（前康師傅飲品事業採購總監）回母系參訪，與周老師、蔡碩文老師及陳武郎學長一同敘舊。



B56 王敦正學長

105年5月12日，大學部56年王敦正系友賢伉儷及友人回母校拜訪，於餐敘時間與薛富盛校長、農學院陳樹群院長、食生系王苑春主任、食生系顏國欽講座教授、食生系陳錦樹教授、食生系蔣恩沛教授一起於餐廳用餐，共度愉快的午餐時光！



105年 系友榮譽榜

(依畢業年屆排序)

(一) 恭賀 B56 王敦正學長榮獲中興大學
第 20 屆傑出校友。

.....

(二) 恭賀 B67 陳建斌學長榮升農糧署署長。

.....

(三) 恭賀 B65 張斌堂學長榮獲中興大學
第 20 屆傑出校友。

.....

(四) 恭賀 B73 賴麗旭學姐當選中興大學食品
加工廠廠長。

.....

(五) 恭賀 B78 王進崑學長當選國際食品科技
聯盟院士。



105 年度

第一次理監事會議紀錄

時間：105 年 03 月 12 日（星期六）上午 11：00

地點：台中菊園婚宴日本料理會館（旗艦店）

提案討論：

- 一、105 年度預定工作計畫報告。
- 二、105 年度預定經費報告。



理事長致詞

系主任致詞



105 年度

第二次理監事會議紀錄

105 年度第二次理監事會議

時間：105 年 07 月 16 日（星期六）上午 11：00

地點：台中菊園婚宴日本料理會館（旗艦店）

提案討論：

- 一、第 23 屆理監事推薦名單。
- 二、選拔 105 年傑出系友。
- 三、本年度系友大會舉行日期討論。



105 年度

第三次理監事會議紀錄

時間：105 年 10 月 8 日（星期六）上午 11：30

地點：台中菊園婚宴日本料理會館（旗艦店）

提案討論：

- 一、第 23 屆常務理監事選舉。
- 二、第 23 屆理事長選舉。



104 年 11 月 20 日

邀請系友演講動態

B69 施坤河學長

104 年 11 月 20 日（五）食生講座邀請到 B69 施坤河學長至系上分享，講題「走過烘焙業 30 年」。

學長目前任職於中華穀類食品工業技術研究所所長，今天帶給系上師生們許多烘焙業的經驗分享，學長曾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，這次的演講帶給大家滿滿收穫。



104 年 12 月 25 日

食品政治學論壇

104 年 12 月 25 日（五）於系上舉行台灣食品科學技術學會第 22 及 23 屆理事長交接典禮，並於交接典禮結束後邀請 B67 陳建斌學長分享講題「農業與食品產業加值化」。



105年03月18日

邀請系友演講動態

B69 朱中亮學長

105年3月18日(五)食生講座邀請到B69朱中亮學長至系上分享，講題「食品非熱加工技術的發展」。

學長今天的演講，讓大家更深入認識「食品非熱加工技術」，學長已於食品工業研究所任職許久，也運用自身的專業知識輔導許多廠商，讓我們也了解到業界的加工技術過程，感謝學長的精彩演講，更感謝學長帶給學弟妹們加工方面的專業知識。



邀請系友演講動態

B55 劉明照董事長

105年3月25日(五)食生講座邀請到B55劉明照學長至系上分享，講題「食品產業經驗分享」。

劉董事長與系上學弟妹分享自身的工作經驗及勉勵學弟妹的話語，帶給大家無比多的收穫，從年輕時期的工作精神，一直到自己創業的過程，劉董事長的毅力及精神是值得我們學習的，感謝劉董事長的分享。



105年05月06日

邀請系友演講動態

B94 麥揚竣學長

105年5月6日(五)食生講座邀請到B94 麥揚竣學長至系上分享，講題「公部門職涯 - 從中央到地方的食安管理」。

今天很榮幸邀請到麥揚竣學長分享公職生涯，對於目前畢業想考取公職的學弟妹們來說，今天的主題分享給大家許多想從事公職目標的學弟妹啟發新觀念，學長也分享了台灣食品業者的現況及食安等問題，感謝學長帶來的寶貴經驗。



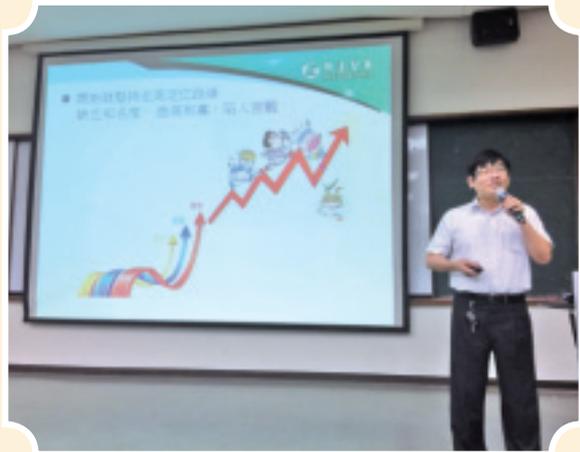
105 年 05 月 13 日

邀請系友演講動態

094 陳兆祥學長

105 年 5 月 13 日（五）食生講座邀請到 094 陳兆祥學長至系上分享，講題「堅持與創新」。

今天特別邀請到 094 陳兆祥學長至系上分享經驗，學長目前任職於科達製藥股份有限公司，分享了許多關於經營公司的理念及願景，敬業的精神非常值得學弟妹學習，感謝學長帶來許多寶貴的工作經驗。



105年10月07日

邀請系友演講動態

B81 陳唐旭學長

105年10月7日(五)食生講座邀請到B81陳唐旭學長至系上分享，講題「從包裝飲料(RTD)行業談食品供應鏈」。

今天非常榮幸能邀請學長與系上學弟妹分享學長的寶貴工作經驗及學生時期的想法，除此之外，學長也和大家介紹包裝飲料行業及供應鏈等概念，雖然學弟妹們還未進入產業，但學長提前與學弟妹們分享產業所會接觸到的觀念及專業知識，例如：如何提高成本效率及時下最多人討論的網路行銷等，讓學弟妹們受益良多。





統喜企業有限公司

飲料商用茶供應



各項茶飲原料開發



錫蘭紅茶



日式煎茶



有機高山烏龍茶



東方美人茶



文山包種茶



阿里山高山茶



菊花普洱茶



四季春茶



日月潭紅茶



茉莉綠茶

桃園市中壢區中台路56號

03-4252172

www.tongshii.com.tw

飲料商用茶供應，各項茶飲品原料開發

錫蘭紅茶、印度紅茶、越南紅茶、中藥紅茶、台灣紅茶、四季春茶、包種青茶、普洱熟茶、歐培烏龍、清香烏龍、茉莉花茶、台灣、綠茶日本煎茶、綠茶粉



吃好醋，好處多多多

| 台灣優良農產品發展協會顧問蔡弘聰營養師食品技師 |

壹、前言：

食醋，又稱為醋、醃、苦酒等，是烹飪中常用的一種液體酸味調味料。

醋的成分通常含有 3%-5% 的醋酸，有的還有少量的酒石酸、檸檬酸等。理論上講，幾乎任何含有糖分的液體都可以發酵釀醋。今天，按食醋生產方法，食醋可分為釀造醋和人工合成醋。釀造醋，是以糧食為原料，通過微生物發酵釀造而成。人工合成醋是以化學冰醋酸，添加水、酸味劑、調味料，香辛料、食用色素等調配而成。

醋在中國菜的烹飪中有舉足輕重的地位，常用於溜菜、涼拌菜等，西餐中常用於配製沙拉的調味醬或浸制酸菜，日本料理中常用於製作壽司用的飯。

貳、釀造食醋之製作：

如果以製醋應用的主原料種類來分，釀造食醋可大項分穀物醋、果實醋與草木醋三大類，釀造醋之製造：

將富含澱粉的穀物釀造成醋的過程大致可分成三個階段：

一、糖化工程：

由於穀物中的碳水化合物大多是以「澱粉」之巨大分子型態存在，不容易被酵母菌利用發酵成酒精，故須先行液化在分解成單分子「葡萄

糖」，此步驟稱之為「糖化工程」，生產時即是原料經蒸煮並接種麴菌後，產生酵素再進一步分解之液化及糖化的步驟。

二、酒精發酵工程：

接種酵母菌使糖化液中之糖分轉變為酒精。

三、醋酸發酵工程：

接種醋酸菌將發酵液中之酒精轉變為醋酸。

參、CAS 釀造醋之特色：

一、國產原料、品質優良、衛生安全及包裝標示符合規定：

CAS 釀造醋製造時不僅原料採用國產農產品，在發酵過程中需精密地控制微生物菌相，以及發酵的時間與溫度，以免雜菌污染和發酵不足或過度，即使是在發酵完成，加工為製品時，亦需嚴格管制產品的品質與衛生，而包裝標示亦需符合規定。

二、天然、純釀造、風味自然及食感溫和：

CAS 釀造醋雖以醋酸為主的酸性調味料，然由於其乃經酵母及醋酸菌天然發酵而成，所以成分中除醋酸外，還有其他成分如有機酸、醣類、胺基酸及酯類等，彼此相互調和成氣味香醇，食感溫和的特殊風味。

肆、吃好醋的好處：

一、促進新陳代謝，減少疲勞感：

平常疲倦不堪時，喝自然發酵醋可以釀醋中的檸檬酸、及各種有機酸迅速推動體內檸檬酸循環 (TCA-cycle) 的順暢，減少疲勞感，增強體力。

二、微量卻不可或缺的微量元素

自然發酵醋中所含的微量元素「鈣、鎂、鈉、鉀」，補充身體所需。

三、幫助體內環保：

平日攝取過多的脂肪、化學性食品添加物或藥劑時，無形中增加肝臟的負擔。有機酸，可幫助體內環保。

四、提高鈣質在人體中的吸收率：

一般飲食中鈣含量並非百分之百能被人體吸收，甚至過多的磷質也會影響鈣的吸收率。醋，進入人體後的檸檬酸和鈣化合成易為人體所吸收的「檸檬酸鈣」，如煮排骨湯加醋，可增加鈣質的吸收且更美味不油膩。

五、天天給你好精神、好氣色、養顏美容：

釀造醋是一種鹼性食品，多吃好醋，會使你體質偏微鹼性，可增強身體的免疫力，減少感冒機率，加上體內環保作得好，睡眠充足，人自然精神氣爽，皮膚細膩，人見人愛。

伍、好醋的妙用：

一、幫助消化：

醋有促進唾液、胃液之分泌，有幫助消化的功能。

二、減鹽效果：

料理中添加醋可以提昇味道，相對使鹽的用量減少。

三、使維他命 C 安定：

維他命 C 在酸性的環境下可保持性質穩定。所以蔬菜沙拉中加入含有醋的佐料或醬汁可防止維他命 C 被氧化、破壞。

四、有殺菌、防腐的效果：

食醋的殺菌力很強，幾可殺死所有細菌；生鮮食物容易腐敗，一旦加以醋醃、醋泡、醋洗、醋拌、等方式，可保食物鮮度及衛生。

五、使油膩的食物爽口：

如滷肉燥加點醋不油膩。

六、使味道潤滑而美味：

如清蒸海鮮加老薑片外加一點醋更美味。

陸、食醋的料理：

醋的好處很多，既能幫助料理調味，適量的攝取也能促進身體健康。醋的用途很廣，除了單喝的水果醋，最常見的還有各式的開胃涼拌、煎滷炒燉等。台灣最普遍就屬黑醋和白醋，但在做料理的同時，到底是要加黑醋還是白醋，常常讓人搞不清楚，兩者除了味道與香氣略有差異外，怎麼樣的料理又該使用何種醋呢？

一、認識黑醋：

我們一般常吃的黑醋，是除了使用糯米之外，還加入了紅蘿蔔和洋蔥等蔬果一起熬煮，之後再經三個月的釀造而得。因本身含有鹽，所以再調味時，要注意加了醋後的鹹度，再斟酌是否在料理中另外加入鹽巴。

二、適合黑醋的料理：

黑醋用途很廣，裡面除了是糯米發酵以外還有添加多種蔬果，香氣迷人又帶酸味。我們常以黑醋作為涼拌、燒炒，以提味為主要訴求，經典料理像是台式炒麵、魷魚羹、肉羹、炒蛤蜊等等。料理時要注意放醋的時機，以起鍋前加入為最好，以免煮太久酸味減低，導致風味盡失。

三、認識白醋：

白醋是用糯米為原料，經三個月純釀造而成，味道較黑醋酸。白醋因酸度夠，常料理成開胃小菜，除此之外也很適合在吃麻辣鍋時沾取，以中和口中辣度。如果家裡有衣服沾染污漬，使用一點點白醋塗抹，也能有清潔的效用。

四、適合白醋的料理：

白醋酸而無色，常用於不破壞食材色澤的料理，像是薑絲炒大腸、醋溜排骨；也常有拿來強調酸味去腥的像是醋溜魚片、白醋蝦等。許多開胃的小菜，為了不破壞色澤，也選擇白醋來醃製，像是涼拌小黃瓜、涼拌海帶芽等，又酸又夠味，非常下飯。

五、到底何時要加黑醋、白醋呢？

普遍來說，黑醋香味濃，味道多元，常用於需要提味、增加香氣的料理，而白醋則是酸度夠且無色，適合拿來做強調酸味、去腥、不破壞食材色澤的料理。



柒、我家的食醋料理秘方大公開

一、我家必備的調味特殊醬料：

將冷壓特級橄欖油 (Extra Virgin Olive oil) 一份、CAS 釀造白醋或紅醋一份、釀造薄鹽白蔭油一份、CAS 穀聖料理紅麴醬 (穀聖股份有限公司出品、台灣優良農產品發展協會驗證) 一份及適量壓碎蒜頭混合均勻作成一種調味醬料，可作為水煮蔬菜、水煮牛肉、水煮豬肉、清蒸海鮮、水餃、水煮麵條等之沾醬，超級好吃，小心盤子會被吃掉，營養、衛生、健康、無負擔又美味漂亮 (淡紅色)。

二、健康壽米屋十穀米壽司飯：

將壽米屋十穀米 (泰贈點網站 TreeMall 產品) 用清水輕輕撥洗 2 到 3 次，加入 1:1.2 倍的水即可，經浸泡約 2 小時後放入電鍋或電子鍋煮，煮後再悶個 20 分後開蓋，加入適量 CAS 工研壽司酢 (大安工研食品工廠股份有限公司出品、台灣優良農產品發展協會驗證)，趁熱用飯匙拌勻讓水氣蒸發，放冷後即成壽司飯，加蛋皮、小黃瓜、肉鬆及並放幾片海苔，就是好吃的壽司飯，十穀米有軟有硬，口味多元，值得推薦給大家享用。

但若要放稍久，要加蓋，免得上層飯太乾。海苔片要吃才取出包著壽司飯吃才會脆，真是脆在嘴裏，樂在心裏，營養健康美味又簡單，於此大熱天，十穀米壽司飯加上 CAS 禎祥冷凍鹽味毛豆 (禎祥實品工業股份有限公司出品、台灣優良農產品發展協會驗證)，人間美味，不要猶疑，馬上動手，你將發現我這營養師又是食品技師所介紹的不誇張。

捌、注意事項

食醋保健成為一種時尚，悄然在流行，但醋未必對每個人都有保健作用，醋的副作用不能忽視。有人吃醋會引發各種不適，吃醋的時候要注意以下幾個方面的事項：

- 一、空腹不能吃醋。不論你的胃腸多強健，都不適合在空腹時喝醋，免得刺激分泌過多胃酸，傷害胃壁。
- 二、骨折的人避免吃醋。在骨折治療和康復期間的人應避免吃醋。醋由於能軟化骨骼和脫鈣，破壞鈣元素在人體內的動態平衡，會促發和加重骨質疏鬆症，使受傷肢體酸軟、疼痛加劇，骨折遲遲不能癒合。
- 三、對醋過敏者及低血壓者忌用。食醋會導致這類人身體出現過敏而發生皮疹、瘙癢、水腫、哮喘等症狀。另外，患低血壓的病人食醋會導致血壓降低而出現頭痛頭昏、全身疲軟等不良反應。
- 四、胃潰瘍和胃酸過多患者不宜。醋不僅會腐蝕這類患者的胃腸黏膜而加重潰瘍病的發展，而且醋本身有豐富的有機酸，能使消化器官分泌大量消化液，從而加大胃酸的消化作用，導致潰瘍加重。
- 五、正在服藥者不宜。因為醋酸能改變人體內局部環境的酸鹼度，從而使某些藥物不能發揮作用。
- 六、少量吃醋無礙，但是大量喝醋，對胃腸都刺激太大。再者，市售的水果醋或其他醋飲料裏往往加入大量的糖，如果以喝醋取代開水、茶等飲料，額外增加不少熱量，長期喝下去，肥胖機會大增，對控制體重更不利。

玖、結論

現代人生活水準越來越高，人們越來越追求健康長壽，有些人把醋視為調味品，也有人拿它當強身的食品，夏天一到，開胃、酸酸的食物特別受人歡迎，讓我們把這個中國古老的調味品「醋」重登舞台，再次被視為殺菌消毒、開胃強身保健的熱門食品。

我以營養師又是食品技師的觀點，值得推薦大家時常食用好醋、給我們身體最好的鼓勵。現在我們知道保持均衡的營養、正常的生活作息、持續有恆的運動、充足的睡眠與充滿感恩快樂的心情就是維持健康最好的處方。女人吃醋三大注意事項

拾、附帶結語—吃醋的藝術：

一個漂亮但不苟言笑的女人和一個相貌平平但溫存嬌氣的女人出現在男人面前時，聰明的男人大都會選後者。男人們可以做到貧賤不移，威武不屈，但很難做到在撒嬌吃醋的女人面前不折腰。吃醋的女人乖張俏皮，活靈活現，她們深諳吃醋之道，因此盡顯女人的風情萬種，楚楚動人。

2016

中興食生週—食事求識

活動時間：2016/4/26 ~ 2016/5/4 早上 10 點 - 晚上 8 點

活動地點：國立中興大學小禮堂

主辦單位：國立中興大學食生系

協辦單位：國立中興大學學生會

參與對象：中興校內所有學生及附近所有居民

活動宗旨：本次活動以「食安事件」作為展覽的主題。近年來，食安事件頻頻發生，引起大眾的恐慌，希望由此展覽，用類似新聞報導的設計，結合與運用本系所學之專業，介紹和傳達正確之概念。除了宣揚本系特色外，也讓大眾更深入了解這些事件的事實，並多學習更多相關知識。展內有圖文介紹，也有搭配小遊戲及實體展區讓大家印象可以更深刻，並在展覽場地設置攤販，讓大家有得吃又學習到許多東西！



1

活動剪影



2



3



4



5

- 1 打卡拍照區
- 2 工作人員大合照
- 3 小學 5 年級導覽
- 4 幼稚園大班導覽
- 5 小學 DIY 實作

2016

第十屆中興食生營—食事求識

活動日期：2016/07/04 ~ 2016/07/08 共五天

活動對象：高中職學生（含應屆畢業生）

活動目的：為推廣本系及鼓勵高中生暑假參與學習活動，特舉辦本營隊。營期間特聘請具備食品領域專業知識教授，為高中生進行授課，並透過學習及實作的方式，使學員體驗食品製作與生物科技應用的關聯，啟發學員對於食品及生物科技領域的興趣。透過活動及全體工作人員的帶領，使學員能接觸到食品及應用生物科技相關的課程內容，並對其未來生涯規劃有所助益或引導確認學習目標。



1



3



4



5



6



2



7

- 1 參觀工廠—伊莎貝爾
- 2 微生物實驗講解
- 3 學姊上課
- 4 賴麗旭老師上課
- 5 小隊員與全體工作人員大合照
- 6 果凍實作
- 7 參觀工廠—伊莎貝爾

2016

食生送舊晚會

活動日期：2016年6月8日 18:00 ~ 22:00

活動地點：食生系館 110 演講廳

活動目的：在校學弟妹為即將畢業之學長姐做一歡送活動，希望透過精緻的餐點、精彩的表演以及精心製作的活動為學長姐們留下美好回憶，讓彼此更能珍惜一同於食生系所度過的時光。

頒獎典禮



小遊戲—心電感應



摸彩活動



大合照

2016

新生見面會



中興食宿介紹

活動目的：為了讓大一新生們更深入學校附近環境及了解系上的教學環境，系學會安排許多活動，透過系上各系隊招生宣傳，讓新生可以不只讀書也同時規律的運動，藉由抽直屬活動，將學長姊用功努力的心血往下傳承，也簡短的介紹新生宿營活動，及學校附近推薦的食宿！

活動日期：2016/9/07



五官選選樂
抽直屬



各系隊介紹



宿營介紹



2016

家長座談會 (9/4)



活動目的：為了讓大一新鮮人和家長能夠快速熟悉學校以及系上的教學環境，特別安排了家長座談會，讓家長能直接與系上老師對談，由系主任及班導師的詳盡介紹，讓家長及新生更了解食生系。主任還特地舉辦有獎徵答活動，讓座談會更加活潑有趣！

活動日期：2016/9/4



2016 家長座談會 9/4



2016

各球類食生盃賽



活動目的：系上有不少系隊，但不是每個人都有參與系隊的練習，食生盃就是要讓系上的所有人一起來享受打球的樂趣，因此每個球類都有舉辦食生盃，分年級對抗，最後的冠軍有小小的獎勵，因為不是正規的比賽，比賽的過程中常發生有趣的事情，為食生盃增加不少歡樂！

活動時間：

籃球三對三大賽：2015/11/28

排球食生盃：2015/11/30-12/04

活動
剪影



2015 系烤



1. 目的

藉由系烤活動歡迎大一新生加入食生大家庭，讓系上同學可以彼此交流促進感情，並讓學長姐與大一新生能進一步認識

2. 內容

分桌方式：以「家」為單位，二到三家一桌

主持人：賴宜姍、黃識豪

表演：熱舞社

食物：三明治→披薩→烤雞

飲料：檸檬愛玉、麥茶、無糖綠茶（冰塊）

遊戲

①黑旗白旗：

每桌派出一個學弟妹，每個遊戲參與者一手拿著黑旗，一手拿著白旗。主持人念出一連串指示動作，參與者必須及時依照指示做出動作，做錯或較慢做出動作皆算輸，醜二淘汰出局，在一定時間內沒出局的人加分，一個人加一分。

②少數服從多數：

每桌派出 2-3 位遊戲參與者，主持人會問問題，參與者往左右跳圈叉，以多數人跳的那方為正確答案，跳到少數人選的方向即算輸，由計分人員記一個點，最後再統計扣分點數。

③音樂猜猜樂：

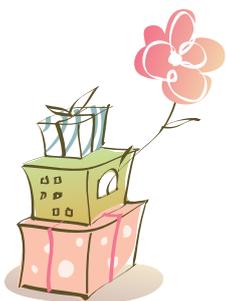
主持放編製過的音樂，由在場全部的人一起猜是由哪幾首歌曲混音而成，須講出全部正確的歌名及歌手方才算贏得一分，也是以桌為加分單位。



↑ 頒獎



猜拳 →



一、捐款者資料

姓名 / 機構名		收據抬頭	<input type="checkbox"/> 同左 / <input type="checkbox"/> 其他：
身分證字號 / 統一編號	填寫後可簡化捐贈者綜所稅申報作業	服務單位及職稱	
聯絡方式	電話：() 傳真：() 手機： 聯絡人： 通訊地址：□□□ - □□		
電子信箱			
畢業校友	年	系 / 所	
募款人員	系 / 所 / 單位 (本欄請填募款人姓名)		
同意將姓名、身分、捐款金額刊登於本校網站或刊物，以為公開徵信之用？ <input type="checkbox"/> 同意 <input type="checkbox"/> 不同意			
個資聲明：本校為執行捐款業務，需蒐集您的個人資料包括姓名、職稱、聯絡方式等，於台灣地區依捐款業務需求永久保存使用。您提供之個資受到本校【隱私權政策聲明】之保護及規範，並依據中華民國「個人資料保護法」，您可行使以下權利：(1) 請求查詢或閱覽 (2) 製給複製本 (3) 請求補充或更正 (4) 請求停止蒐集、處理及利用 (5) 請求刪除。 我已明瞭上述內容並同意提供個人資料：____年____月____日____ (當事人親簽)			

二、捐款內容

捐款金額	新台幣	元整 / 他國貨幣	元整
捐款用途	<input type="checkbox"/> 1. 興大廣場 (含興大歷史水道) 建設工程 <input type="checkbox"/> 6. 供推動校務發展之用 <input type="checkbox"/> 2. 懷璧計畫 <input type="checkbox"/> 7. 不指定用途 (供校務基金統籌) <input type="checkbox"/> 3. 國際數位文創合作計畫之用 <input type="checkbox"/> 8. 其他：_____ <input type="checkbox"/> 4. 供 H2100 食生系 (系 / 所 / 單位) 之用 <input type="checkbox"/> 5. 供 _____ 獎助學金； <input type="checkbox"/> 校內助學功德金 (擇一勾選)		

三、捐款方式

<input type="checkbox"/> 現金	填妥本單後，至行政大樓 2 樓出納組開立收據。		
<input type="checkbox"/> 支票	抬頭請寫「國立中興大學」或「National Chung Hsing University」；填妥本單後連同支票郵寄至「40227 台中市南區國光路 250 號 中興大學校友中心」收。		
<input type="checkbox"/> 匯款	匯入銀行「第一商業銀行台中分行」；戶名「國立中興大學捐款專戶」；帳號「40150-940515」；海外捐款請輸入 SWIFT CODE: FCBKTWTP401。		
<input type="checkbox"/> 郵政劃撥	戶名「國立中興大學校務基金」；帳號「2228-1238」。		
<input type="checkbox"/> 信用卡	卡別	<input type="checkbox"/> VISA <input type="checkbox"/> Master <input type="checkbox"/> JCB <input type="checkbox"/> 聯合信用卡	持卡人簽名 (須與信用卡簽名一致)
	卡號	_____ - _____ - _____ - _____	末三碼 _____
	發卡銀行	_____	有效期限 西元 _____ 年 _____ 月
	<input type="checkbox"/> 單次 <input type="checkbox"/> 定期：每月 _____ 元 (自 _____ 年 _____ 月至 _____ 年 _____ 月，計 _____ 月) ※ 信用卡定期捐款固定於每月 20 ~ 25 日間統一進行刷卡扣款作業		

※ 捐款可 100% 自個人當年度綜合所得 / 企業營利所得總額中扣除。

※ 請填妥本捐款單後，連同匯款證明郵寄、傳真或 Email 至校友中心：

1. 郵寄地址及收件人：402 台中市南區國光路 250 號「國立中興大學校友中心」收；

2. 傳真 / 電話：886-4-2285-4119 / 886-4-2284-0249 3. 電子郵件 (email)：alumni@nchu.edu.tw

國立中興大學食品暨應用生物科技學系 系友會通訊資料更新

親愛的學長姐您好：

希望大家能耐心的填妥表單寄回系友會，未來我們希望透過電子郵件或是手機簡訊的方式傳遞更多的訊息給您，系友通訊資料僅做為系友會聯絡之用，請您放心填寫。

本表歡迎您隨時填寫隨時更新。

姓名：

畢業年屆

大學部民國 年畢業
 碩士班民國 年畢業
 碩士在職班民國 年畢業
 博士班民國 年畢業

升學
 已就業免填

學校：
 系所：
 碩士 博士 博士後研究

就業

服務單位：

職稱：

通訊地址

永久地址

同通訊址

聯絡電話

(O)
 (Fax)
 (H)
 (M)

E-mail

備註：

請將資料回傳 e-mail：fsalumni@nchu.edu.tw；Fax 至 04-22876211

系友會感謝您

