

國立中興大學 農資學院 學院 食品暨應用生物科技學系 教師評審委員會推(遴)選委員
最近五年符合本校各系(所)教師評審委員會組織章程第 2 條第 3 項之資格條件及自行檢核表

委員姓名	是否為教授	符合條件 (請勾選) 及相關內容
王苑春 (當然委員)	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<p>■ 於各學院認可之國際期刊發表論文〔含發明專利、新品種育成、技術移轉等成果〕三篇(件)(第一作者或通訊作者)以上。文學院、管理學院及法政學院包含科技部各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇以上，或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本以上。</p> <p>■ 曾主持三年以上科技部研究型計畫者。文學院、管理學院及法政學院最近五年曾主持二年以上科技部研究型計畫者。</p> <p>※ 相關資格條件敘明如下：</p> <p>◆ 各學院認可之國際期刊發表論文〔含發明專利、新品種育成、技術移轉等成果〕</p> <p>A. 期刊論文</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Chen G.Y., Shu Y.C., Chuang D.Y., Wang Y.C.* (2016, Sep) Inflammatory and Apoptotic Regulatory Activity of Tanshinone IIA in the <i>Helicobacter pylori</i>-infected cells. <i>Am. J. Chinese Med.</i>, 44 (6), 1-20. (SCI, IF=2.755, R/C=4/24/Integrative & complementary medicine; 29/154/Medicine, General & internal). Accepted. NSC 101-2313-B-005-041-MY3. 本人為通訊作。 2. Wang Y.C.* (2014, Aug) A Review paper: Medicinal plant activity on <i>Helicobacter pylori</i> related diseases. <i>World J. Gastroenterol.</i> 20:10368-10382 (SCI) (IF=2.433; 36/74/Gastroenterology & Hepatology). 本人為第一作者、通訊作者。 3. Chao-Hung Kuo, Bi-Chuang Weng, Chun-Chieh Wu, Sheau-Fang Yang, Deng-Chang Wu*, Wang Y.C.* (2014) Apigenin has anti-atrophic gastritis and anti-gastric cancer progression effects in <i>Helicobacter pylori</i>-infected Mongolian gerbils. <i>J. Ethnopharmacol.</i> 151, 1031-1039. (SCI) (IF= 2.939; 1/22/ Integrative & Complementary Medicine). NSC98-2313-B-005-017-MY3. 本人為通訊作者。 4. Wang Y.C.* and Huang K.M. (2013, Jan). In vitro anti-inflammatory effect of apigenin in the <i>Helicobacter pylori</i>-infected gastric adenocarcinoma cells. <i>Food Chem. Toxicol.</i>, 53, 376-383. (SCI, IF=2.610, R/C=21/123/Food Science & Technology). NSC98-2313-B-005-017-MY3. 本人為第一作者、通訊作者。 5. Wang Y.C.* and Lin Y.H. (2012, Dec). Anti-gastric adenocarcinoma activity of 2-Methoxy-1,4-naphthoquinone, an anti-<i>Helicobacter pylori</i> compound from <i>Impatiens balsamina</i> L.. <i>Fitoterapia</i>, 83, 1336-1344. DOI:10.1016/j.fitote.2012.04.003. (SCI, IF=2.216, R/C=34/58; Chemistry, Medicinal). NSC 98-2313-B-005-017-MY3. 本人為第一作者、通訊作者。 Invited article for the celebration of the 70th birthday of Prof. Dr. Atta-ur-Rahman. 6. Shen Y.C., Chng L.M., Wang Y.C., Shieh C.J., Lin K.L., Hsu S.L., Chou H.N., J. Chang C.M.J.* (2012, Dec). Production of all trans-beta-carotene by using impinging flow of supercritical carbon dioxide anti-solvent pulverization. <i>J.Chromatogr. A</i>, 1270, 1-8. (SCI, IF=4.258, R/C=6/76/Chemistry and Analytical). 7. Cheng Y.J., Shieh C.J., Wang Y.C., Lai S.M., Chieh-Ming J. Chang C.M.J.* (2012, Sep). Supercritical carbon dioxide extraction of omega-3 oil compounds from <i>Ficus awkeotsang</i> Makino achenes. <i>Sep. Purif. Technol.</i>, 98, 62-68. (SCI, IF=3.065, R/C=17/133/ Engineering, Chemical) 8. Cho Y.C., Wang Y.C., Shieh C.J., Lin C.T.J, Chang C.M.J.*, Hane E. (2012, Aug). Countercurrent flow of supercritical anti-solvent in the production of pure xanthophylls from <i>Nannochloropsis oculata</i>. <i>J. Chromatogr. A</i> 1250, 85-91. (SCI, IF=4.258, R/C=6/76/Chemistry and Analytical) 9. Wu, J.J., Hong, S.E., Wang, Y.C., Hsu, S.L., Chang, C.M.* (2012, June). Microalgae cultivation and purification of carotenoids using supercritical antisolvent recrystallization of CO₂ + acetone solution. <i>J. Supercrit. Fluid</i>, 66, 333-341. (SCI, IF=2.571, R/C=55/136/Chemistry, Physical). 10. Chen C.R., Hong S.E. Wang Y.C., Hsu S.L., Hsiang D., Chang C.M.J.* (2012, Jan). Preparation of highly pure zeaxanthin particles from sea water-cultivated microalgae using supercritical anti-solvent recrystallization. <i>Bioresource Technol.</i>, 104, Pp.828-831. (SCI, F=5.039, R/C=1/12/Agricual Engineering).

國立中興大學 農資學院 學院 食品暨應用生物科技學系 教師評審委員會推(遴)選委員
最近五年符合本校各系(所)教師評審委員會組織章程第 2 條第 3 項之資格條件及自行檢核表

委員姓名	是否為教授	符合條件 (請勾選) 及相關內容								
		<p>B. 專利</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>王苑春*</u>、李婉瑜、廖俊吉、吳正勳 (2012) 中華民國專利：具有抗幽門螺旋桿菌活性之鳳仙花種殼萃取物及其化合物。發明第I356698號。 2. <u>王苑春*</u>、許馨文 (2012) 中華民國專利：含大本山葡萄萃取物之保健食品組成物、外用消毒劑及其於抗腸病毒之應用。發明第I374749號。 <p>◆曾主持三年以上科技部研究型計畫</p> <table border="1" data-bbox="351 537 1492 795"> <thead> <tr> <th>計畫名稱</th> <th>計畫期間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>丹參酮 IIA 對感染幽門螺旋桿菌宿主細胞發炎及細胞凋亡之調節機轉</td> <td>101.08~104.07</td> </tr> <tr> <td>補骨酯酚於 RD 及 SK-N-SH 細胞之抗腸病毒 71 型活性及對宿主細胞訊息傳導及發炎相關物質生成之影響</td> <td>104.08~105.07</td> </tr> <tr> <td>甘草醇抗腸病毒活性及作用機轉之研究</td> <td>105.08~106.07</td> </tr> </tbody> </table>	計畫名稱	計畫期間	丹參酮 IIA 對感染幽門螺旋桿菌宿主細胞發炎及細胞凋亡之調節機轉	101.08~104.07	補骨酯酚於 RD 及 SK-N-SH 細胞之抗腸病毒 71 型活性及對宿主細胞訊息傳導及發炎相關物質生成之影響	104.08~105.07	甘草醇抗腸病毒活性及作用機轉之研究	105.08~106.07
計畫名稱	計畫期間									
丹參酮 IIA 對感染幽門螺旋桿菌宿主細胞發炎及細胞凋亡之調節機轉	101.08~104.07									
補骨酯酚於 RD 及 SK-N-SH 細胞之抗腸病毒 71 型活性及對宿主細胞訊息傳導及發炎相關物質生成之影響	104.08~105.07									
甘草醇抗腸病毒活性及作用機轉之研究	105.08~106.07									
方繼	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<p>■於各學院認可之國際期刊發表論文〔含發明專利、新品種育成、技術移轉等成果〕三篇(件)(第一作者或通訊作者)以上。文學院、管理學院及法政學院包含科技部各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇以上，或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本以上。</p> <p>■曾主持三年以上科技部研究型計畫者。文學院、管理學院及法政學院最近五年曾主持二年以上科技部研究型計畫者。</p> <p>※ 相關資格條件敘明如下：</p> <p>◆各學院認可之國際期刊發表論文〔含發明專利、新品種育成、技術移轉等成果〕</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tseng, Kuo-Chuan, <u>T.J. Fang</u>, Shen-Shih Chiang, Chin-Feng Liu, Cheng-Lun Wu, Tzu-Ming Pan. 2012. Immunomodulatory activities and antioxidant properties of polysaccharides from <i>Monascus</i>-fermented products <i>in vitro</i>. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>. 92: 1483-1489. 2. Yang, Chun-Yao, I-Chuan Sheih and <u>T. J. Fang*</u>. 2012. Fermentation of rice hull by <i>Aspergillus japonicus</i> under ultrasonic pretreatment. <i>Ultrasonics Sonochemistry</i>. 19:689-691. doi:10.1016/j.ultsonch. 2011.11.015 3. Bezirganoglu, Ismail, Shaw-Yhi Hwang, <u>T. J. Fang*</u> and Jei-Fu Shaw. 2013. Transgenic lines of melon (<i>Cucumis melo</i> L. var. <i>makuwa</i> cv. 'Silver Light') expressing antifungal protein and chitinase genes exhibit enhanced resistance to fungal pathogens. <i>Plant Cell, Tissue & Organ Culture</i> 112:227-237. DOI: 10.1007/s11240-012-0227-5 4. Manguiat, Lydia S. and <u>T. J. Fang*</u>. 2013, Evaluation of DAS™ kits for the detection of food borne pathogens in chicken- and meat-based street-vended foods. <i>Journal of Food and Drug Analysis</i>, 21: 198-205. 5. Manguiat, Lydia S. and <u>T. J. Fang*</u>. 2013. Microbiological quality of chicken- and pork-based street-vended foods from Taichung, Taiwan, and Laguna, Philippines. <i>Food Microbiology</i>. 36:57-62. 6. Chou, Wei-Ting, I-Chuan Sheih and <u>T. J. Fang*</u>. 2013. The applications of polysaccharides from various mushroom wastes as prebiotics in different systems. <i>Journal of Food Science</i>. 78: M1041-M1048. doi: 10.1111/1750-3841.12160 7. Bezirganoglu, Ismail, Shaw-Yhi Hwang, Jei-Fu Shaw and <u>T. J. Fang*</u>. 2014. Efficient production of transgenic melon via <i>Agrobacterium</i>-mediated transformation. <i>Genetics and Molecular Research</i>. 13(2):3218-3227. 8. Sheih, I-Chuan <u>T.J. Fang*</u>, Tung-Kung Wu and Ru-Yin Chen. 2014. Effects of fermentation on antioxidant properties and phytochemical composition of soy germ. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>. 94: 3163-3170 DOI: 10.1002/jsfa.6666 9. Yang, Chun-Yao and <u>T. J. Fang*</u>. 2014. Combination of ultrasonic irradiation with ionic liquid pretreatment for enzymatic hydrolysis of rice straw. <i>Bioresource Technology</i>. 164:198-202. 								

國立中興大學 農資學院 學院 食品暨應用生物科技學系 教師評審委員會推(遴)選委員
最近五年符合本校各系(所)教師評審委員會組織章程第 2 條第 3 項之資格條件及自行檢核表

委員姓名	是否為教授	符合條件 (請勾選) 及相關內容												
		<p>10. Chen, Tai-I, I-Chuan Sheih, Huei-Yann Joann Jeng and T. J. Fang*. 2014. Anti-inflammation and anti-infection applicability of <i>Tremella flava</i> Chen fermented soymilk (TFS) in a BALB/c mice model. <i>IPCBE</i> 77:6-10. DOI: 10.7763/IPCBE.</p> <p>11. Yang, Chun-Yao and T. J. Fang*. 2015. Kinetics of enzymatic hydrolysis of rice straw by the pretreatment with a bio-based basic ionic liquid under ultrasound. <i>Process Biochemistry</i>.50:623-629</p> <p>12. Yang, Chun-Yao and T. J. Fang*. 2015. Kinetics for enzymatic hydrolysis of rice hulls by the ultrasonic pretreatment with a bio-based basic ionic liquid. <i>Biochemical Engineering Journal</i>. 100:23-29.</p> <p>13. Yin, Hsin-Yi, T.J. Fang · Hsiao-Wei Wen. 2016. Combined multiplex loop-mediated isothermal amplification with lateral flow assay (m-LAMP/LFA) to detect sea and seb genes of enterotoxic <i>Staphylococcus aureus</i>. <i>Letters in Applied Microbiology</i>. 63(1):16-24.</p> <p>◆曾主持三年以上科技部研究型計畫</p> <table border="1" data-bbox="351 739 1492 929"> <thead> <tr> <th>計畫名稱</th> <th>計畫期間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>台灣原生黃白木耳 (<i>Tremella</i>) 胞外多醣之保健功能研究 - 純化、結構特性、抗腫瘤及降低血糖之探討</td> <td>99.08~102.07</td> </tr> <tr> <td>超音波技術結合離子液體提升木質纖維素生質原料降解、發酵及其產物機能性之研究</td> <td>102.08~105.07</td> </tr> </tbody> </table>	計畫名稱	計畫期間	台灣原生黃白木耳 (<i>Tremella</i>) 胞外多醣之保健功能研究 - 純化、結構特性、抗腫瘤及降低血糖之探討	99.08~102.07	超音波技術結合離子液體提升木質纖維素生質原料降解、發酵及其產物機能性之研究	102.08~105.07						
計畫名稱	計畫期間													
台灣原生黃白木耳 (<i>Tremella</i>) 胞外多醣之保健功能研究 - 純化、結構特性、抗腫瘤及降低血糖之探討	99.08~102.07													
超音波技術結合離子液體提升木質纖維素生質原料降解、發酵及其產物機能性之研究	102.08~105.07													
陳錦樹	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<p><input type="checkbox"/> 於各學院認可之國際期刊發表論文〔含發明專利、新品種育成、技術移轉等成果〕三篇(件)(第一作者或通訊作者)以上。文學院、管理學院及法政學院包含科技部各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇以上，或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本以上。</p> <p>■曾主持三年以上科技部研究型計畫者。文學院、管理學院及法政學院最近五年曾主持二年以上科技部研究型計畫者。</p> <p>※ 相關資格條件敘明如下：</p> <p>◆曾主持三年以上科技部研究型計畫</p> <table border="1" data-bbox="351 1288 1492 1635"> <thead> <tr> <th>計畫名稱</th> <th>計畫期間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>具高阿魏酸酯酶活性菌株之篩選及其在提升脫脂米糠機能性之應用</td> <td>101.08~102.07</td> </tr> <tr> <td><i>Penicillium</i> sp. S-02 阿魏酸酯酶之純化，特性化及在合成阿魏酸醣酯之應用</td> <td>102.08~103.07</td> </tr> <tr> <td>利用 <i>Aureobasidium pullulans</i> NCH-218 生產普魯蘭多醣及其特性化</td> <td>103.08~104.07</td> </tr> <tr> <td>普魯蘭多醣發酵槽生產條件及其塗膜在草莓保鮮之應用</td> <td>104.08~105.07</td> </tr> <tr> <td>利用改良式靜置培養槽與多酚類或咖啡因添加之組合促進木質醋酸菌生產細菌纖維素</td> <td>105.08~106.07</td> </tr> </tbody> </table>	計畫名稱	計畫期間	具高阿魏酸酯酶活性菌株之篩選及其在提升脫脂米糠機能性之應用	101.08~102.07	<i>Penicillium</i> sp. S-02 阿魏酸酯酶之純化，特性化及在合成阿魏酸醣酯之應用	102.08~103.07	利用 <i>Aureobasidium pullulans</i> NCH-218 生產普魯蘭多醣及其特性化	103.08~104.07	普魯蘭多醣發酵槽生產條件及其塗膜在草莓保鮮之應用	104.08~105.07	利用改良式靜置培養槽與多酚類或咖啡因添加之組合促進木質醋酸菌生產細菌纖維素	105.08~106.07
計畫名稱	計畫期間													
具高阿魏酸酯酶活性菌株之篩選及其在提升脫脂米糠機能性之應用	101.08~102.07													
<i>Penicillium</i> sp. S-02 阿魏酸酯酶之純化，特性化及在合成阿魏酸醣酯之應用	102.08~103.07													
利用 <i>Aureobasidium pullulans</i> NCH-218 生產普魯蘭多醣及其特性化	103.08~104.07													
普魯蘭多醣發酵槽生產條件及其塗膜在草莓保鮮之應用	104.08~105.07													
利用改良式靜置培養槽與多酚類或咖啡因添加之組合促進木質醋酸菌生產細菌纖維素	105.08~106.07													

國立中興大學 農資學院 學院 食品暨應用生物科技學系 教師評審委員會推(遴)選委員
最近五年符合本校各系(所)教師評審委員會組織章程第2條第3項之資格條件及自行檢核表

委員姓名	是否為教授	符合條件(請勾選)及相關內容										
金安兒	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<p><input type="checkbox"/> 於各學院認可之國際期刊發表論文〔含發明專利、新品種育成、技術移轉等成果〕三篇(件)(第一作者或通訊作者)以上。文學院、管理學院及法政學院包含科技部各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇以上，或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本以上。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 曾主持三年以上科技部研究型計畫者。文學院、管理學院及法政學院最近五年曾主持二年以上科技部研究型計畫者。</p> <p>※ 相關資格條件敘明如下：</p> <p>◆ 曾主持三年以上科技部研究型計畫</p> <table border="1" data-bbox="351 604 1492 851"> <thead> <tr> <th>計畫名稱</th> <th>計畫期間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>混合凝膠之乳酸菌微膠囊化及其間歇式微波冷凍乾燥之探討</td> <td>101.08~102.07</td> </tr> <tr> <td>本土性唾液乳酸桿菌微膠囊化的探討</td> <td>102.08~103.07</td> </tr> <tr> <td>約氏乳酸桿菌環境耐受性的提升與微膠囊化的探討</td> <td>103.08~104.07</td> </tr> <tr> <td>微波輔助萃取火龍果皮之多酚類物質及其微膠囊化與冷凍乾燥之探討</td> <td>105.08~106.07</td> </tr> </tbody> </table>	計畫名稱	計畫期間	混合凝膠之乳酸菌微膠囊化及其間歇式微波冷凍乾燥之探討	101.08~102.07	本土性唾液乳酸桿菌微膠囊化的探討	102.08~103.07	約氏乳酸桿菌環境耐受性的提升與微膠囊化的探討	103.08~104.07	微波輔助萃取火龍果皮之多酚類物質及其微膠囊化與冷凍乾燥之探討	105.08~106.07
計畫名稱	計畫期間											
混合凝膠之乳酸菌微膠囊化及其間歇式微波冷凍乾燥之探討	101.08~102.07											
本土性唾液乳酸桿菌微膠囊化的探討	102.08~103.07											
約氏乳酸桿菌環境耐受性的提升與微膠囊化的探討	103.08~104.07											
微波輔助萃取火龍果皮之多酚類物質及其微膠囊化與冷凍乾燥之探討	105.08~106.07											
毛正倫	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<p><input type="checkbox"/> 於各學院認可之國際期刊發表論文〔含發明專利、新品種育成、技術移轉等成果〕三篇(件)(第一作者或通訊作者)以上。文學院、管理學院及法政學院包含科技部各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇以上，或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本以上。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 曾主持三年以上科技部研究型計畫者。文學院、管理學院及法政學院最近五年曾主持二年以上科技部研究型計畫者。</p> <p>※ 相關資格條件敘明如下：</p> <p>◆ 曾主持三年以上科技部研究型計畫</p> <table border="1" data-bbox="351 1243 1492 1377"> <thead> <tr> <th>計畫名稱</th> <th>計畫期間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>鮑魚菇類對卵巢切除鼠與老化鼠之骨質影響</td> <td>100.08~103.07</td> </tr> <tr> <td>經脈衝照射之固態發酵舞菇黃豆對改善老鼠肥胖與骨質疏鬆症之評估</td> <td>103.08~107.07</td> </tr> </tbody> </table>	計畫名稱	計畫期間	鮑魚菇類對卵巢切除鼠與老化鼠之骨質影響	100.08~103.07	經脈衝照射之固態發酵舞菇黃豆對改善老鼠肥胖與骨質疏鬆症之評估	103.08~107.07				
計畫名稱	計畫期間											
鮑魚菇類對卵巢切除鼠與老化鼠之骨質影響	100.08~103.07											
經脈衝照射之固態發酵舞菇黃豆對改善老鼠肥胖與骨質疏鬆症之評估	103.08~107.07											
林美吟	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<p><input checked="" type="checkbox"/> 於各學院認可之國際期刊發表論文〔含發明專利、新品種育成、技術移轉等成果〕三篇(件)(第一作者或通訊作者)以上。文學院、管理學院及法政學院包含科技部各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇以上，或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本以上。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 曾主持三年以上科技部研究型計畫者。文學院、管理學院及法政學院最近五年曾主持二年以上科技部研究型計畫者。</p> <p>※ 相關資格條件敘明如下：</p> <p>◆ 於各學院認可之國際期刊發表論文〔含發明專利、新品種育成、技術移轉等成果〕</p> <ol style="list-style-type: none"> Ou, C.C., Y.H. Chiu, S.L. Lin, Y.J. Chang, H.Y. Huang and M.Y. Lin*. 2012. Hepatoprotective Effect of Lactic Acid Bacteria in the Attenuation of Oxidative Stress from Tert-Butyl Hydroperoxide. <i>J. Food Drug Anal.</i> 20:101-110. (SCI) Wang, Y.F., Hsin- Yu Huang, Yung- Wei Chiu, Wei-Hsun Chao, Tzuy-Ling Chuang, Ying- Chen Lu and Meei-Yn Lin*. 2012. Evaluation of multistrains lactobacillus capsule on gastric emptying function by Tc-99m scintigraphy in a crossover placebo-controlled clinical trial. <i>J. Food Drug Anal.</i> 20:653-660. (SCI) Chiu, Yi-Heng, Shiao-Lin Lin, Chu-Chyn Ou, Ying-Chen Lu, Hsin-Yu Huang, and Meei-Yn Lin*. 2013. Anti-inflammatory effect of lactobacilli bacteria on HepG2 cells is through cross-regulation of TLR4 and NOD2 signalling. <i>Journal of Functional Foods</i>, 5(2), 820-828. (SCI) 										

國立中興大學 農資學院 學院 食品暨應用生物科技學系 教師評審委員會推(遴)選委員
最近五年符合本校各系(所)教師評審委員會組織章程第2條第3項之資格條件及自行檢核表

委員姓名	是否為教授	符合條件(請勾選)及相關內容												
		<p>4. Yi-Heng Chiu, Ying-Chen Lu, Chu-Chyn Ou, Shiao-Lin Lin, Chin-Chi Tsai, Chien-Tsai Huang and Meei-Yn Lin*. 2013. <i>Lactobacillus plantarum</i> MYL26 induces endotoxin tolerance phenotype in Caco-2 cells. <i>BMC Microbiology</i>, 13:190.(SCI)</p> <p>5. Yi-Heng Chiu, Shiao-Lin Lin, Meei-Yn Lin*. 2013. A Novel Mechanism of Lactobacilli Bacteria Action on Development of Hepatocytic Tolerance to Staphylococcus aureus.. <i>Journal of Agricultural Science</i>, 5(9):156-167. (SCI)</p> <p>6. Yi-Heng Chiu, Jaw-Ji Tsai, Shiao-Lin Lin, Chanita Chotirosvakina and Meei-Yn Lin*. 2014. Characterisation of bifidobacteria with immunomodulatory properties isolated from human breast milk. <i>Journal of Functional Foods</i>, 11: 172-177. (SCI)</p> <p>7. Y.H. Chiu, S.L. Lin, J.J. Tsai, and M.Y. Lin*. 2014. Probiotic actions on diseases: Implications for therapeutic treatments. <i>Food & Function</i>, 5:625-634.(SCI)</p> <p>8. Yi-Heng Chiu, Jaw-Ji Tsai, Shiao-Lin Lin, and Meei-Yn Lin*. 2014. <i>Lactobacillus casei</i> MYL01 modulates pro-inflammatory state induced by ethanol in an in vitro model. <i>Journal of Dairy Science</i>, 97:2009-2016. (SCI)</p> <p>9. Yi-Heng Chiu, Chu-Chyn Ou, Hsiao-Ching Fu, Meei-Yn Lin*. 2014. <i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench polysaccharide enhances the resistance of <i>Bifidobacterium longum</i> MYL16 to freeze-drying and artificially digestive processes. <i>Journal of Functional Foods</i>, 11: 172-177.(SCI)</p> <p>◆曾主持三年以上科技部研究型計畫</p> <table border="1" data-bbox="351 896 1492 1131"> <thead> <tr> <th>計畫名稱</th> <th>計畫期間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>乳酸菌改善發炎性腸病之分子機制</td> <td>101.08~102.07</td> </tr> <tr> <td>新型包覆技術及披覆材料研發</td> <td>102.11~103.10</td> </tr> <tr> <td>以生物轉換技術生產取代抗生素之物質</td> <td>103.08~104.07</td> </tr> <tr> <td>研究一種新的益生菌代謝物之抗大腸癌活性及機制</td> <td>104.08~105.07</td> </tr> <tr> <td>乳酸菌改善胃炎並促進潰瘍處癒合之機制</td> <td>105.08~106.07</td> </tr> </tbody> </table>	計畫名稱	計畫期間	乳酸菌改善發炎性腸病之分子機制	101.08~102.07	新型包覆技術及披覆材料研發	102.11~103.10	以生物轉換技術生產取代抗生素之物質	103.08~104.07	研究一種新的益生菌代謝物之抗大腸癌活性及機制	104.08~105.07	乳酸菌改善胃炎並促進潰瘍處癒合之機制	105.08~106.07
計畫名稱	計畫期間													
乳酸菌改善發炎性腸病之分子機制	101.08~102.07													
新型包覆技術及披覆材料研發	102.11~103.10													
以生物轉換技術生產取代抗生素之物質	103.08~104.07													
研究一種新的益生菌代謝物之抗大腸癌活性及機制	104.08~105.07													
乳酸菌改善胃炎並促進潰瘍處癒合之機制	105.08~106.07													
賴麗旭	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<p><input type="checkbox"/> 於各學院認可之國際期刊發表論文〔含發明專利、新品種育成、技術移轉等成果〕三篇(件)(第一作者或通訊作者)以上。文學院、管理學院及法政學院包含科技部各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇以上，或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本以上。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 曾主持三年以上科技部研究型計畫者。文學院、管理學院及法政學院最近五年曾主持二年以上科技部研究型計畫者。</p> <p>※ 相關資格條件敘明如下：</p> <p>◆曾主持三年以上科技部研究型計畫</p> <table border="1" data-bbox="351 1489 1492 1646"> <thead> <tr> <th>計畫名稱</th> <th>計畫期間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>結構修飾及超音波處理對南洋山蘇黏質理化特性之影響及其應用於化妝品之可行性評估</td> <td>101.08~105.01</td> </tr> <tr> <td>超音波及酵素輔助萃取文旦柚種子黏質多醣之可行性評估及特性分析</td> <td>105.08~106.07</td> </tr> </tbody> </table>	計畫名稱	計畫期間	結構修飾及超音波處理對南洋山蘇黏質理化特性之影響及其應用於化妝品之可行性評估	101.08~105.01	超音波及酵素輔助萃取文旦柚種子黏質多醣之可行性評估及特性分析	105.08~106.07						
計畫名稱	計畫期間													
結構修飾及超音波處理對南洋山蘇黏質理化特性之影響及其應用於化妝品之可行性評估	101.08~105.01													
超音波及酵素輔助萃取文旦柚種子黏質多醣之可行性評估及特性分析	105.08~106.07													

國立中興大學 農資學院 學院 食品暨應用生物科技學系 教師評審委員會推(遴)選委員
最近五年符合本校各系(所)教師評審委員會組織章程第 2 條第 3 項之資格條件及自行檢核表

委員姓名	是否為教授	符合條件 (請勾選) 及相關內容										
林金源	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<p><input type="checkbox"/> 於各學院認可之國際期刊發表論文〔含發明專利、新品種育成、技術移轉等成果〕三篇(件)(第一作者或通訊作者)以上。文學院、管理學院及法政學院包含科技部各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇以上，或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本以上。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 曾主持三年以上科技部研究型計畫者。文學院、管理學院及法政學院最近五年曾主持二年以上科技部研究型計畫者。</p> <p>※ 相關資格條件敘明如下：</p> <p>◆ 曾主持三年以上科技部研究型計畫</p> <table border="1" data-bbox="351 604 1492 851"> <thead> <tr> <th>計畫名稱</th> <th>計畫期間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>槲皮素及其相關物質在動物體外及體內之吸收代謝與免疫調節研究</td> <td>99.08~102.07</td> </tr> <tr> <td>萜類化合物的免疫調節活性研究</td> <td>101.08~104.07</td> </tr> <tr> <td>多醣對 Th1/Th2 免疫平衡、發炎及癌症免疫療法之影響</td> <td>102.08~105.07</td> </tr> <tr> <td>不同植物水蒸餾精油抗過敏、抗發炎及抗癌功能研究</td> <td>104.08~107.07</td> </tr> </tbody> </table>	計畫名稱	計畫期間	槲皮素及其相關物質在動物體外及體內之吸收代謝與免疫調節研究	99.08~102.07	萜類化合物的免疫調節活性研究	101.08~104.07	多醣對 Th1/Th2 免疫平衡、發炎及癌症免疫療法之影響	102.08~105.07	不同植物水蒸餾精油抗過敏、抗發炎及抗癌功能研究	104.08~107.07
計畫名稱	計畫期間											
槲皮素及其相關物質在動物體外及體內之吸收代謝與免疫調節研究	99.08~102.07											
萜類化合物的免疫調節活性研究	101.08~104.07											
多醣對 Th1/Th2 免疫平衡、發炎及癌症免疫療法之影響	102.08~105.07											
不同植物水蒸餾精油抗過敏、抗發炎及抗癌功能研究	104.08~107.07											
周志輝	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<p><input type="checkbox"/> 於各學院認可之國際期刊發表論文〔含發明專利、新品種育成、技術移轉等成果〕三篇(件)(第一作者或通訊作者)以上。文學院、管理學院及法政學院包含科技部各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇以上，或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本以上。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 曾主持三年以上科技部研究型計畫者。文學院、管理學院及法政學院最近五年曾主持二年以上科技部研究型計畫者。</p> <p>※ 相關資格條件敘明如下：</p> <p>◆ 曾主持三年以上科技部研究型計畫</p> <table border="1" data-bbox="351 1243 1492 1388"> <thead> <tr> <th>計畫名稱</th> <th>計畫期間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>從食品科學角度研究全球飢餓與糧食保障之問題及挑戰</td> <td>100.08~103.07</td> </tr> <tr> <td>纖維複合微球載體之應用研究</td> <td>103.08~106.07</td> </tr> </tbody> </table>	計畫名稱	計畫期間	從食品科學角度研究全球飢餓與糧食保障之問題及挑戰	100.08~103.07	纖維複合微球載體之應用研究	103.08~106.07				
計畫名稱	計畫期間											
從食品科學角度研究全球飢餓與糧食保障之問題及挑戰	100.08~103.07											
纖維複合微球載體之應用研究	103.08~106.07											
蔣恩沛	<input checked="" type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否	<p><input type="checkbox"/> 於各學院認可之國際期刊發表論文〔含發明專利、新品種育成、技術移轉等成果〕三篇(件)(第一作者或通訊作者)以上。文學院、管理學院及法政學院包含科技部各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇以上，或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本以上。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 曾主持三年以上科技部研究型計畫者。文學院、管理學院及法政學院最近五年曾主持二年以上科技部研究型計畫者。</p> <p>※ 相關資格條件敘明如下：</p> <p>◆ 曾主持三年以上科技部研究型計畫</p> <table border="1" data-bbox="351 1792 1492 2004"> <thead> <tr> <th>計畫名稱</th> <th>計畫期間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>促發炎分子對體內維生素 B6 平衡調控機轉之研究</td> <td>100.08~104.07</td> </tr> <tr> <td>臨床慢性發炎反應對腺苷甲硫胺酸生合成路徑調控之轉譯醫學研究</td> <td>101.08~104.07</td> </tr> <tr> <td>糖尿病中維生素 B6 活化、轉換、與降解路徑之研究</td> <td>104.08~107.07</td> </tr> </tbody> </table>	計畫名稱	計畫期間	促發炎分子對體內維生素 B6 平衡調控機轉之研究	100.08~104.07	臨床慢性發炎反應對腺苷甲硫胺酸生合成路徑調控之轉譯醫學研究	101.08~104.07	糖尿病中維生素 B6 活化、轉換、與降解路徑之研究	104.08~107.07		
計畫名稱	計畫期間											
促發炎分子對體內維生素 B6 平衡調控機轉之研究	100.08~104.07											
臨床慢性發炎反應對腺苷甲硫胺酸生合成路徑調控之轉譯醫學研究	101.08~104.07											
糖尿病中維生素 B6 活化、轉換、與降解路徑之研究	104.08~107.07											

國立中興大學 農資學院 學院 食品暨應用生物科技學系 教師評審委員會推(遴)選委員
最近五年符合本校各系(所)教師評審委員會組織章程第2條第3項之資格條件及自行檢核表

委員姓名	是否為教授	符合條件(請勾選)及相關內容																				
溫曉薇	<input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 是	<p><input type="checkbox"/> 於各學院認可之國際期刊發表論文〔含發明專利、新品種育成、技術移轉等成果〕三篇(件)(第一作者或通訊作者)以上。文學院、管理學院及法政學院包含科技部各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇以上，或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本以上。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 曾主持三年以上科技部研究型計畫者。文學院、管理學院及法政學院最近五年曾主持二年以上科技部研究型計畫者。</p> <p>※ 相關資格條件敘明如下：</p> <p>◆ 曾主持三年以上科技部研究型計畫</p> <table border="1" data-bbox="351 604 1492 913"> <thead> <tr> <th>計畫名稱</th> <th>計畫期間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>探討台灣地區芒果過敏的現況，並生產重組芒果主要過敏原(Man i1) 以及其多株與單株抗體，進而建構出一快速的側層流檢測試劑以偵測芒果過敏原</td> <td>101.08~104.07</td> </tr> <tr> <td>三種奇異果主要過敏原重組蛋白之大量表現與單珠抗體製備，並開發免疫磁珠-量子點快篩套組及免疫側層流—奈米金快篩套組以偵測奇異果過敏原的殘留</td> <td>104.08~107.07</td> </tr> </tbody> </table>	計畫名稱	計畫期間	探討台灣地區芒果過敏的現況，並生產重組芒果主要過敏原(Man i1) 以及其多株與單株抗體，進而建構出一快速的側層流檢測試劑以偵測芒果過敏原	101.08~104.07	三種奇異果主要過敏原重組蛋白之大量表現與單珠抗體製備，並開發免疫磁珠-量子點快篩套組及免疫側層流—奈米金快篩套組以偵測奇異果過敏原的殘留	104.08~107.07														
計畫名稱	計畫期間																					
探討台灣地區芒果過敏的現況，並生產重組芒果主要過敏原(Man i1) 以及其多株與單株抗體，進而建構出一快速的側層流檢測試劑以偵測芒果過敏原	101.08~104.07																					
三種奇異果主要過敏原重組蛋白之大量表現與單珠抗體製備，並開發免疫磁珠-量子點快篩套組及免疫側層流—奈米金快篩套組以偵測奇異果過敏原的殘留	104.08~107.07																					
謝昌衛	<input type="checkbox"/> 否 <input checked="" type="checkbox"/> 是	<p><input type="checkbox"/> 於各學院認可之國際期刊發表論文〔含發明專利、新品種育成、技術移轉等成果〕三篇(件)(第一作者或通訊作者)以上。文學院、管理學院及法政學院包含科技部各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇以上，或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本以上。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> 曾主持三年以上科技部研究型計畫者。文學院、管理學院及法政學院最近五年曾主持二年以上科技部研究型計畫者。</p> <p>※ 相關資格條件敘明如下：</p> <p>◆ 曾主持三年以上科技部研究型計畫</p> <table border="1" data-bbox="351 1254 1492 2092"> <thead> <tr> <th>計畫名稱</th> <th>計畫期間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>電磁場對蔬果長時保鮮效果研究與蔬果保鮮之電磁參數模組化建立 (II&III) MOST 104-2221-E-212-010-MY2</td> <td>104.08~106.07</td> </tr> <tr> <td>以生物活性成分組合物為基礎之冬蟲夏草菌 (Ophiocordyceps sinensis) 菌絲體生化產程、生物活性評估與應用 MOST 104-2632-E-212-001-</td> <td>104.08~105.07</td> </tr> <tr> <td>以天然素材經酵素工程開發天然等同奶香，探討其風味組成與創造香氣延長方式(II) MOST 104-2622-E-212 -003 -CC2</td> <td>104.02~105.01</td> </tr> <tr> <td>電磁場對蔬果長時保鮮效果研究與蔬果保鮮之電磁參數模組化建立 MOST 103-2221-E-212-012-</td> <td>103.08~104.07</td> </tr> <tr> <td>以天然素材經酵素工程開發天然等同奶香，探討其風味組成與創造香氣延長方式 NSC 103-2622-E-212 -002 -CC2</td> <td>103.02~104.01</td> </tr> <tr> <td>環境空氣淨化調節植栽系統箱 NSC 103-2218-E-212 -001 -</td> <td>103.01~103.08</td> </tr> <tr> <td>從台灣本產辣椒屬植物中分離辣椒素酯，並評估其對生物體內脂質代謝之影響 NSC 102-2221-E-212 -011 -</td> <td>102.08~103.07</td> </tr> <tr> <td>利用 β-1,3-D-glucanase 水解雲芝醣肽並評估其在化妝品的功效與產品開發 NSC 102-2622-B-212 -001 -CC3</td> <td>102.06~103.05</td> </tr> <tr> <td>本土藥用真菌烏靈參 (Xylaria nigripes) 生產技術開發、生物活性評估與應用(六) MOST 101-2632-E-212 -001 -MY3</td> <td>101.08~104.07</td> </tr> </tbody> </table>	計畫名稱	計畫期間	電磁場對蔬果長時保鮮效果研究與蔬果保鮮之電磁參數模組化建立 (II&III) MOST 104-2221-E-212-010-MY2	104.08~106.07	以生物活性成分組合物為基礎之冬蟲夏草菌 (Ophiocordyceps sinensis) 菌絲體生化產程、生物活性評估與應用 MOST 104-2632-E-212-001-	104.08~105.07	以天然素材經酵素工程開發天然等同奶香，探討其風味組成與創造香氣延長方式(II) MOST 104-2622-E-212 -003 -CC2	104.02~105.01	電磁場對蔬果長時保鮮效果研究與蔬果保鮮之電磁參數模組化建立 MOST 103-2221-E-212-012-	103.08~104.07	以天然素材經酵素工程開發天然等同奶香，探討其風味組成與創造香氣延長方式 NSC 103-2622-E-212 -002 -CC2	103.02~104.01	環境空氣淨化調節植栽系統箱 NSC 103-2218-E-212 -001 -	103.01~103.08	從台灣本產辣椒屬植物中分離辣椒素酯，並評估其對生物體內脂質代謝之影響 NSC 102-2221-E-212 -011 -	102.08~103.07	利用 β -1,3-D-glucanase 水解雲芝醣肽並評估其在化妝品的功效與產品開發 NSC 102-2622-B-212 -001 -CC3	102.06~103.05	本土藥用真菌烏靈參 (Xylaria nigripes) 生產技術開發、生物活性評估與應用(六) MOST 101-2632-E-212 -001 -MY3	101.08~104.07
計畫名稱	計畫期間																					
電磁場對蔬果長時保鮮效果研究與蔬果保鮮之電磁參數模組化建立 (II&III) MOST 104-2221-E-212-010-MY2	104.08~106.07																					
以生物活性成分組合物為基礎之冬蟲夏草菌 (Ophiocordyceps sinensis) 菌絲體生化產程、生物活性評估與應用 MOST 104-2632-E-212-001-	104.08~105.07																					
以天然素材經酵素工程開發天然等同奶香，探討其風味組成與創造香氣延長方式(II) MOST 104-2622-E-212 -003 -CC2	104.02~105.01																					
電磁場對蔬果長時保鮮效果研究與蔬果保鮮之電磁參數模組化建立 MOST 103-2221-E-212-012-	103.08~104.07																					
以天然素材經酵素工程開發天然等同奶香，探討其風味組成與創造香氣延長方式 NSC 103-2622-E-212 -002 -CC2	103.02~104.01																					
環境空氣淨化調節植栽系統箱 NSC 103-2218-E-212 -001 -	103.01~103.08																					
從台灣本產辣椒屬植物中分離辣椒素酯，並評估其對生物體內脂質代謝之影響 NSC 102-2221-E-212 -011 -	102.08~103.07																					
利用 β -1,3-D-glucanase 水解雲芝醣肽並評估其在化妝品的功效與產品開發 NSC 102-2622-B-212 -001 -CC3	102.06~103.05																					
本土藥用真菌烏靈參 (Xylaria nigripes) 生產技術開發、生物活性評估與應用(六) MOST 101-2632-E-212 -001 -MY3	101.08~104.07																					

國立中興大學 農資學院 學院 食品暨應用生物科技學系 教師評審委員會推(遴)選委員
最近五年符合本校各系(所)教師評審委員會組織章程第2條第3項之資格條件及自行檢核表

委員姓名	是否為教授	符合條件(請勾選)及相關內容										
江伯源	<input type="checkbox"/> 是 <input checked="" type="checkbox"/> 否	<p><input type="checkbox"/>於各學院認可之國際期刊發表論文〔含發明專利、新品種育成、技術移轉等成果〕三篇(件)(第一作者或通訊作者)以上。文學院、管理學院及法政學院包含科技部各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇以上，或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本以上。</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>曾主持三年以上科技部研究型計畫者。文學院、管理學院及法政學院最近五年曾主持二年以上科技部研究型計畫者。</p> <p>※ 相關資格條件敘明如下：</p> <p>◆曾主持三年以上科技部研究型計畫</p> <table border="1" data-bbox="363 607 1509 909"> <thead> <tr> <th>計畫名稱</th> <th>計畫期間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>菱角殼纖維/乳酸菌製備多層次-複合釋控粒子技術及功能性修釋評估</td> <td>100.08~102.07</td> </tr> <tr> <td>流動床(層)造粒—粉粒、黏著劑&操控因子建立快速造粒機制及貯存安定性探討</td> <td>102.08~104.07</td> </tr> <tr> <td>以流動床造粒腔體模組建立多層包覆釋控粒子製程及調控技術評估與修飾</td> <td>104.08~105.07</td> </tr> <tr> <td>藻油/米糠醇複合粒中粒(liquid core)晶球載體研發及其氧化安定性品質修飾評估</td> <td>105.08~106.07</td> </tr> </tbody> </table>	計畫名稱	計畫期間	菱角殼纖維/乳酸菌製備多層次-複合釋控粒子技術及功能性修釋評估	100.08~102.07	流動床(層)造粒—粉粒、黏著劑&操控因子建立快速造粒機制及貯存安定性探討	102.08~104.07	以流動床造粒腔體模組建立多層包覆釋控粒子製程及調控技術評估與修飾	104.08~105.07	藻油/米糠醇複合粒中粒(liquid core)晶球載體研發及其氧化安定性品質修飾評估	105.08~106.07
計畫名稱	計畫期間											
菱角殼纖維/乳酸菌製備多層次-複合釋控粒子技術及功能性修釋評估	100.08~102.07											
流動床(層)造粒—粉粒、黏著劑&操控因子建立快速造粒機制及貯存安定性探討	102.08~104.07											
以流動床造粒腔體模組建立多層包覆釋控粒子製程及調控技術評估與修飾	104.08~105.07											
藻油/米糠醇複合粒中粒(liquid core)晶球載體研發及其氧化安定性品質修飾評估	105.08~106.07											

附註：

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

自行檢核事項：

- 教評會委員人數：13 人，其中教授人數：12 人。
- 是否符合具教授資格之委員應佔全體委員三分之二以上，且人數至少五人：是否
- 主任(所長、室主任、中心主任、學位學程主任)是否具有各系(所)教師評審委員會組織章程第2條第3項規定之推(遴)選委員資格：是否(填「否」者，請依規定由委員會推選委員一人擔任召集人。)

系(所、室、中心、學位學程)主管簽章：

