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

(114 學年度)

一、以下委員是否均未曾因違反學術倫理而受校教評會處分。■是 □否

二、以下委員於聘期內無休假研究情形。□是 ■否

<table>
<tr><th>委員姓名</th><th>是否為教授</th><th>符合條件（請勾選）及相關內容</th></tr>
<tr><td>蔣恩沛
(當然委員)</td><td>■是
□否</td><td>
□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國科會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。
■曾主持三年以上國科會研究型計畫者。文學院、管理學院及法政學院最近五年曾主持二年以上國科會研究型計畫者。

※相關資格條件敘明如下：
◆曾主持三年以上國科會研究型計畫
<table>
<tr><th>計畫名稱</th><th>計畫期間</th></tr>
<tr><td>綠色平台化合物乙二醇之生物性合成: 結合光能與化學能驅動自營性細胞工廠之研究 E coli test-建構細胞工廠代謝流追蹤平台:探討自營性細胞工廠二氧化碳固碳路徑及碳流動態平衡之研究
107-2621-M-005-008-MY3</td><td>2020/08/01~
2021/07/31</td></tr>
<tr><td>建立代謝流平台探討疾病模式中單碳代謝分流與醣類代謝之交互作用
107-2320-B-005-003-MY3</td><td>2020/08/01~
2021/07/31</td></tr>
<tr><td>建構體內及體外代謝流追蹤平台探討人工甜味劑影響腸道菌群及宿主代謝路 徑交互作用、碳源利用及碳流動態平衡
110-2320-B-005-003-MY3</td><td>2021/08/01~
2024/07/31</td></tr>
<tr><td>建立質譜分析平台系統,及細胞/動物模型深度解析生酮飲食,間歇性禁食和卡路里限制對體內代謝途徑重塑,碳源供應及代謝流動態平衡的影響
110-2320-B-005-008-MY3</td><td>2021/08/01~
2024/07/31</td></tr>
<tr><td>建構質譜分析平台與體內模式系統深度解析老化過程與抗老化策略對體內代謝途徑重塑,碳源供應,及代謝流動態平衡影響
113-2320-B-005-007-MY3</td><td>2024/08/01~
2025/07/31</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>林美吟</td><td>■是
□否</td><td>
■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國科會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。
□曾主持三年以上國科會研究型計畫者。文學院、管理學院及法政學院最近五年曾主持二年以上國科會研究型計畫者。

※相關資格條件敘明如下：
◆發明專利
1. 林美吟，後生元提取物的製備方法以及由該方法所得到的產物及其用於抑制生物膜形成與促進腸道健康之用途（I733446），2021/7/11。
2. 林美吟，後生元提取物用於預防和/或治療關節炎與關節退化的用途(I739424)，2021/9/11。
3. 林美吟，後生元提取物用於促進皮膚再生與抗老化的用途（I748448），2021/12/1。
4. 林美吟，具有核殼結構的益生菌顆粒及益生菌軟膠囊（CN 213549547U），2021/6/29。
5. Meei-Yn Lin, METHOD FOR ALLEVIATING ARTHRITIS WITH POSTBIOTIC EXTRACT (US 11,517,596
</td></tr>
</table>

委員姓名	是否為教授	符合條件（請勾選）及相關內容
		B2), 2022/12/6. 6. Meei-Yn Lin, METHOD FOR IMPROVING SKIN CONDITION WITH POSTBIOTIC EXTRACT (US 11,517,597 B2), 2022/12/6. 7. Meei-Yn Lin, POSTBIOTIC EXTRACT AND PREPARATION PROCESS AND USE THEREOF (US 11,541,085 B2), 2023/1/3. 8. 林美吟，使用熱致死的乳酸菌菌株來治療和/或預防微粒物質-誘發的肺損傷（I802009），2023/5/11。 9. 林美吟，用一包含有植物乳桿菌CB102分離株與燕窩酸的組合來改善皮膚病況（I808582），2023/7/11。 10. 林美吟，新穎嗜熱鏈球菌菌株及其益生菌組合物與用途（I824594），2023/12/1 ◆技術移轉 1. 林美吟，篩選自母乳的乳酸菌，2020.11.2。（合約書編號：K109025）
賴麗旭	■是 □否	■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國科會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。 ■曾主持三年以上國科會研究型計畫者。文學院、管理學院及法政學院最近五年曾主持二年以上國科會研究型計畫者。 ※相關資格條件敘明如下： ◆國際期刊發表論文： 1. Lee, P.C. and **Lai, L. S.*** 2025 Jun. Impact of fatty acid types and microwave post-treatment on the physicochemical properties of water caltrop starch–lipid complexes. Foods 14(13), 2554. 【SCI, Corresponding author】 2. Huang, K.W. and **Lai, L. S.*** 2025 Jan. Impact of ultrasonic-assisted preparation of water caltrop starch–lipid complex: Structural and physicochemical properties. Foods 14(2), 240. 【SCI, Corresponding author】 3. Hung, S.H. and **Lai, L.S.*** 2024 Apr. Changes in the pasting and rheological properties of wheat, corn, water caltrop and lotus rhizome starches by the addition of *Annona montana* mucilage. International Journal of Biological Macromolecules 265, 131009. 【SCI, Corresponding author】 4. Chung, J.C. and **Lai, L.S.*** 2023 Sep. Effects of continuous and cycled annealing on the physicochemical properties and digestibility of water caltrop starch. Foods. 12(19):3551. 【SCI, Corresponding author】 5. Lan, Y.C. and **Lai, L.S.*** 2023 Mar. Pasting and rheological properties of water caltrop starch as affected by the addition of konjac glucomannan, guar gum and xanthan gum. Food Hydrocolloids, 136, 108245 【SCI, Corresponding author】 6. Yeh, Y.C. and **Lai, L.S.*** 2022 Jan. Effect of extraction procedures with ultrasound and cellulolytic enzymes on the structural and functional properties of *Citrus grandis* Osbeck seed mucilage. Molecules 27(3): 612. 【SCI, Corresponding author】 7. Liu, J.L., Tsai, P.C. and **Lai, L.S.*** 2021 Aug. Impacts of hydrothermal treatments on the morphology, structural characteristics, and in vitro digestibility of water caltrop starch. Molecules 26(16): 4974.【SCI, Corresponding author】 8. Tsai, P.C. and **Lai, L.S.*** 2021 Jul. In vitro starch digestibility, rheological, and physicochemical properties of water caltrop starch modified with cycled heat-moisture treatment. Foods 10(8): 1687.【SCI, Corresponding author】

<table>
<tr><th>委員姓名</th><th>是否為教授</th><th>符合條件（請勾選）及相關內容</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td>
9. Yeh, Y. and Lai, L.S.* 2021 Jul. Effect of single and dual hydrothermal treatments on the resistant starch content and physicochemical properties of lotus rhizome starches. Molecules 26(14): 4339.【SCI, Corresponding author】
10. Chou P.C., Lin, P.C., Wu, S.W., Chung, T.K., Walzem, R.L., Lai, L.S.*, and Chen, S.E.*. 2021 Jun. Differential modulation of 25-hydroxycholecalciferol on innate immunity of broiler breeder hens. Animals 11(6): 1742. (*; These authors contributed equally to this work).
11. Chou P.C., Chen, Y.H., Chung, T.K., Walzem, R.L., Lai, L.S.*, and Chen, S.E.*. 2020 Nov. Supplemental 25-hydroxycholecalciferol allievates inflammation and cardiac fibrosis in hens. International Journal of Molecular Sciences 21: 8379.【SCI】(*; These authors contributed equally to this work).
◆曾主持三年以上國科會研究型計畫
<table>
<tr><th>計畫名稱</th><th>計畫期間</th></tr>
<tr><td>綠色技術萃取山刺番荔枝果實黏質之理化特性及其應用於可食膜開發之研究 108-2320-B-005-003-MY3</td><td>2019/08/01~
2022/07/31</td></tr>
<tr><td>物理性修飾對菱角澱粉理化及消化特性及加工應用性之影響
111-2320-B-005-006-</td><td>2022/08/01~
2023/07/31</td></tr>
<tr><td>微波及超音波結合水熱處理對菱角澱粉及菱角全粉理化及消化特性及加工應用性之影響 112-2320-B-005-007-</td><td>2023/08/01~
2024/07/31</td></tr>
<tr><td>以微波/超音波技術研製菱角澱粉-脂質複合物暨其應用性之研究
113-2320-B-005-002-</td><td>2024/08/01~
2026/01/31</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>林金源

114學年度第2學期休假研究</td><td>■是
□否</td><td>
□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國科會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。
■曾主持三年以上國科會研究型計畫者。文學院、管理學院及法政學院最近五年曾主持二年以上國科會研究型計畫者。
※相關資格條件敘明如下：
◆曾主持三年以上國科會研究型計畫
<table>
<tr><th>計畫名稱</th><th>計畫期間</th></tr>
<tr><td>篩選免疫調節潛力食材評估其對免疫缺失疾病之應用性
107-2320-B-005-010-MY3</td><td>2020/08/01~
2021/07/31</td></tr>
<tr><td>利用動物體外及體內實驗模式探討咖啡酸對過敏性氣喘及人類大腸癌HT-29 細胞生長之影響及作用機制
112-2320-B-005-013</td><td>2023/08/01~
2024/07/31</td></tr>
<tr><td>黑蒜機能性成分對過敏性氣喘及前列腺癌之效用研究
113-2320-B-005-001</td><td>2024/08/01~
2025/07/31</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>委員姓名</th><th>是否為教授</th><th>符合條件（請勾選）及相關內容</th></tr>
<tr><td>周志輝</td><td>■是
□否</td><td>□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國科會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。
■曾主持三年以上國科會研究型計畫者。文學院、管理學院及法政學院最近五年曾主持二年以上國科會研究型計畫者。

※相關資格條件敘明如下：
◆曾主持三年以上國科會研究型計畫
<table><tr><th>計畫名稱</th><th>計畫期間</th></tr><tr><td>以衍生化處理提升非水溶性膳食纖維之水溶性及其應用性之研究
109-2320-B-005-002-</td><td>2020/08/01~
2021/07/31</td></tr><tr><td>膳食纖維以非共價鍵結合生物活性物質提升其生理功能之研究
110-2320-B-005-006-</td><td>2021/08/01~
2022/07/31</td></tr><tr><td>膳食纖維結合生物活性物質對強化其降低脂肪吸收功效之探討
111-2320-B-005-004-MY2</td><td>2022/08/01~
2024/07/31</td></tr><tr><td>透過組合酵素策略製作親水性纖維素低聚物並探討其功能性
113-2320-B-005-003-MY3</td><td>2024/08/01~
2025/07/31</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>溫曉薇</td><td>■是
□否</td><td>□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國科會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。
■曾主持三年以上國科會研究型計畫者。文學院、管理學院及法政學院最近五年曾主持二年以上國科會研究型計畫者。

※相關資格條件敘明如下：
◆曾主持三年以上國科會研究型計畫
<table><tr><th>計畫名稱</th><th>計畫期間</th></tr><tr><td>建立三種具有商業化的檢測方法以定量在台灣須強制標示的芒果過敏原，並最適化樣品前處理以檢測不同加工食品，同時調查市售產品過敏原標示的符合性 107-2320-B-005-011-MY3</td><td>2020/08/01~
2021/07/31</td></tr><tr><td>開發並整合三種快篩方法以建立一高靈敏度檢測系統用於鑑定食物中芒果過敏原的殘留 110-2320-B-005-005-</td><td>2021/08/01~
2022/07/31</td></tr><tr><td>開發三種雙重檢測方法以同時鑑定食品中芒果和奇異果的 DNA
111-2320-B-005-005-MY3</td><td>2022/08/01~
2025/07/31</td></tr></table></td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>委員姓名</th><th>是否為教授</th><th>符合條件（請勾選）及相關內容</th></tr>
<tr><td>江伯源</td><td>■是
□否</td><td>□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國科會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。
■曾主持三年以上國科會研究型計畫者。文學院、管理學院及法政學院最近五年曾主持二年以上國科會研究型計畫者。
※相關資格條件敘明如下：
◆曾主持三年以上國科會研究型計畫
<table>
<tr><th>計畫名稱</th><th>計畫期間</th></tr>
<tr><td>複合機能多層次包覆微粒子製備及其釋控膜載體構形研發與品質評估 109-2221-E-005-029-</td><td>2020/08/01~ 2021/07/31</td></tr>
<tr><td>花青素/薑黃素多顆粒分層釋控錠載體構型技術平台建立及品質修飾 110-2221-E-005-013-MY2</td><td>2021/08/01~ 2023/07/31</td></tr>
<tr><td>番茄陳化及機能化提升技術平台建立與其複合多層包覆液蕊載體研發評估 112-2221-E-005-014-MY2</td><td>2023/08/01~ 2025/07/31</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>劉沛蓁</td><td>□是
■否</td><td>■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國科會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。
□曾主持三年以上國科會研究型計畫者。文學院、管理學院及法政學院最近五年曾主持二年以上國科會研究型計畫者。
※相關資格條件敘明如下：
◆國際期刊發表論文：

Yu-Ting Huang, Pei-Chin Yeh, Shih-Chun Lan, Pei-Fen Liu. 2020 Sep. Metabolites modulate the functional state of human uridine phosphorylase I. Protein Sci. 29(11):2189-2200. 【SCI, Corresponding author】
Ying-Hsuan Tsai, Nakachew Minuye Mengesha, Pei-Fen Liu. 2021 Sep. Identify the interactions between phytochemicals and proteins in the complicated food matrix. FOOD CHEMISTRY 15:356:129641. 【SCI, Corresponding author】
Hong, JJ; Yeh, CM; Lin, CM; Lu, YS; Wen, PJ; Liu, PF. 2024 Jun. Functional Food for Sarcopenia: Investigating the Impact of Myostatin Epitope Fusion Protein in Elderly Mice using Probiotic Bacillus subtilis. FOOD BIOTECHNOLOGY. 38(2): 195-213. 【SCI, Corresponding author】
Chiu, CY; Huang, SY; Tzen, JTC; Liu, PF. 2025 Jul. Mechanism of pancreatic lipase inhibition by strictinin purified from Pu'er tea. FOOD BIOSCIENCE. 69. 【SCI, Corresponding author】
Lin, T; Yang, SL; Chen, CJ; Liu, PF. 2025 Jun. Unveiling the Potential Binding Targets of Celastrol in Colorectal Cancer: A Proteomic Profiling Approach Integrating Cellular Thermal Shift Assay and Pulse Proteolysis. JOURNAL OF PROTEOME RESEARCH. 7(174): 3187. 【SCI, Corresponding author】

</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th>委員姓名</th><th>是否為教授</th><th>符合條件（請勾選）及相關內容</th></tr>
<tr><td>陳曄</td><td>□是
■否</td><td>
□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國科會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。
■曾主持三年以上國科會研究型計畫者。文學院、管理學院及法政學院最近五年曾主持二年以上國科會研究型計畫者。
※相關資格條件敘明如下：
◆曾主持三年以上國科會研究型計畫
<table>
<tr><th>計畫名稱</th><th>計畫期間</th></tr>
<tr><td>新型 cGAS/DncV 核苷酸轉移酶家族之結構與功能分析
109-2311-B-039-003-</td><td>2020/08/01~
2021/07/31</td></tr>
<tr><td>環雙嘧啶核苷酸合成酶結構與功能分析
111-2311-B-005-014-MY3</td><td>2022/08/01~
2025/07/31</td></tr>
<tr><td>細菌環單尿苷酸受體蛋白之結構研究
113-2311-B-005-005-MY3</td><td>2024/08/01~
2025/07/31</td></tr>
</table>
</td></tr>
</table>

附註：

一、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國科會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國科會研究型計畫者。文學院、管理學院及法政學院最近五年曾主持二年以上國科會研究型計畫者。」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。」

二、依本校系(所)教師評審委員會組織章程第2條第2項規定，委員須為未曾因違反學術倫理受校教評會處分者；另依本校教授副教授休假研究辦法第11條第2項規定，原擔任本校各委員會委員，在教師休假期間不得繼續擔任該職務。

三、請依符合之條件敘明相關內容：

1. 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。
2. 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。
3. 曾主持國科會研究型計畫者：請敘明計畫名稱、時間。

四、本表若不敷使用請自行增加列數，並請註記頁次。

自行檢核事項：

1. 教評會委員人數：__9__人，其中教授人數：__7__人。
2. 是否符合具教授資格之委員應佔全體委員三分之二以上，且人數至少五人：■是 □否
3. 主任(所長、室主任、中心主任、學位學程主任)是否具有各系（所）教師評審委員會組織章程第2條第3項規定之推（遴）選委員資格：□是□否（填「否」者，請依規定由委員會推選委員一人擔任召集人。）

系(所、室、中心、學位學程)主管簽章：教授兼食品暨應用生物科技學系系主任蔣恩沛