

食品科技系歷屆(105年-113年)碩士論文一覽表

畢業 學年度	研究生	指導 老師	論文
104	鍾惠禎	林聖敦	毛木耳麵條之品質特性
104	陳書郁	林聖敦	疊氮化鈉誘變香紅米 AM25 之米糠油與脫脂米糠萃取物之活性成分及抗氧化性
104	陳怡萍	林聖敦	有色米戚風蛋糕之品質特性
104	王俊勝	林麗雲	香蕉吐司麵包之品質評估
104	黃寶月	蔣育錚	金黃色葡萄菌傳統型腸毒素之基因轉殖、蛋白質表現、純化及鑑定
104	林冠緯	林麗雲	西施柚果肉及其廢棄物再利用於麵包製造之特性評估
104	陳儀珊	柯耀筆	台灣產鳳梨 TN-3 及 TN-17 其鳳梨皮多醣體理化特性比較之研究
104	王志浩	陳玉舜	金花菌對於綠茶與烏龍茶的抗氧化及降血壓作用的影響
104	楊玲瑋	林麗雲	杏鮑菇麵條開發
104	陳衍任	林麗雲	啤酒酵母麵條開發
104	黃柏彰	林麗雲	不同產區、不同成熟月份之文旦柚機能性成分分析與其對大鼠高脂膳食所誘發高血脂之影響
104	陳乃裕	林麗雲	未成熟柑橘類果實之精油及乾燥殘渣的成分分析及其對餵食高油飼料之大鼠血脂體重之影響
105	廖婕安	林聖敦 邱秀英	疊氮化鈉誘變香紅梗米 AM-425 之米糠油、脫脂米糠萃取物、速溶粉沫及口含錠的品質特性
105	賴佳瑩	林聖敦 邱秀英	以體外模式評估疊氮化鈉誘變香紅梗米 AM-425 脫脂米糠萃取物及酚酸對脂肪酶、 α -澱粉酶、葡萄糖苷酶及血管收縮素轉化酶活性的影響
105	黃依萍	林麗雲	白柚精油及機能成分分析
105	理昱博	陳玉舜	三七根中所含三醇型皂甙之降解與其抗發炎效果之研究
105	趙尉凱	柯耀筆	STMP-STPP 架橋及醋酸酐酯化雙重修飾樹薯澱粉其最適生產條件之研究
105	梁勝堯	柯耀筆	紅棗多醣體之理化特性分析及其在化妝品之應用
105	高雪琪	蔣育錚	傳統型與新型金黃色葡萄球菌腸毒素生物晶片檢測之開發與應用

畢業 學年度	研究生	指導 老師	論文
105	傅義鈞	黃進發	芽孢乳酸桿菌 <i>Bacillus coagulans</i> HK01 之分離與生產最適化及其在中式麵食及烘焙產品之應用
105	李子泯	林麗雲	萃取方法對甲魚油品質的影響
105	鄭世苓	林麗雲	中部某縣市糕餅烘焙業良好衛生規範之輔導案例研究
105	黃鈺棋	曾浩洋	高尿酸血症大鼠之造模及應用於降尿酸乳酸菌株之篩選
105	賴甄郁	蔡政志	以多重聚合酶鏈反應快速檢測產品中之益生菌
105	林峰益	陳玉舜	以傳立葉轉換近紅外線光譜儀建立不同機能性油炸麵之油脂品質快速檢測技術
105	方暄茗	陳玉舜	添加白樺木萃取液對白樺茸生長速度及生物活性物質的影響
106	陳珮函	林麗雲	蘿蔔乾加工過程及其品質之研究
106	唐佳君	蔡政志	初步篩選膽固醇特性益生菌植物乳桿菌及使用多重引子組聚合酶鏈鎖反應快速鑑定益生菌產品
106	賴冠伶	羅蕙芬	大腸桿菌脯胺酸胺酶之基因表現、特性分析以及固定化
106	陳怡君	林麗雲	優利卡檸檬機能性成分分析及抗發炎之研究
106	朱妍卉	林麗雲	酸菜調味及其儲存品質之探討
106	詹沛琦	林麗雲	萊姆機能性成分分析及其對給予高脂飲食大鼠血脂調節之影響
106	陳儒緯	林聖敦	甘薯葉吐司之品質特性
106	楊杰陞	蔡政志	開發具有生物吸附鉛(II)能力之產胞外多醣乳酸菌
106	顏彰佑	柯耀筆	水溶性膳食纖維強化吐司之研發
106	黃琦雲	林麗雲	以細胞模式探討不同品種柚子廢棄物對抗高血糖及血壓之影響
107	張綺芳	林麗雲	樹番茄萃取物之活性成分及以體外模式評估其抑制與代謝症候群相關酵素之功能
107	鄭喬丹	林麗雲	接種乳酸菌發酵低鹽酸菜之品質分析
107	張帆	林麗雲	火龍果之機能性成分分析及加工利用
107	廖婉如	林麗雲	優利卡檸檬機能性成分對 STZ 誘導糖尿病大鼠血糖調節之影響

畢業 學年度	研究生	指導 老師	論文
108	曾憲紀	林聖敦	機能性真空油炸香菇脆片產製及加工副產品的應用
108	謝育秀	林建谷	台灣本土乳酸菌抗生素敏感性調查
108	曾信憲	黃進發	富硒乳酸菌之生產條件及基本特性研究
108	楊育美	林麗雲	黃豆製造業者食品安全之輔導
108	王元誠	林麗雲	高湯風味的研究
108	涂溢云	陳玉舜	草珊瑚不同部位之功效性成分分析與抗發炎作用
109	許珮綺	林聖敦	樹番茄饅頭之品質特性
109	陳冠宇	陳玉舜	洗腎患者機能性食品應用與功能評估
109	蘇鈺茹	柯耀筆	以辛烯基琥珀酸酐生產修飾樹薯澱粉及玉米澱粉最適化技術
109	童美惠	柯耀筆	熱處理對鹿角、龜殼及龜板 其理化特性之影響
109	陳莞婷	林聖敦	成熟期紅棗之品質特性及其在貯藏期間的變化
110	陳桂芳	林麗雲	加工製程對可可豆風味成分的影響
110	陳建文	陳玉舜	添加乳酸菌提升鳳梨醱酵液成分及感官品評之研究
110	洪毅豪	蔡政志	探討虱目魚精功能特性之抗發炎、抗氧化、提升免疫能力
110	蔡宛儒	柯耀筆	奇亞籽多醣體之理化特性與抗癌活性
110	班玥涵	柯耀筆	黃芩多醣體之理化特性與抗癌活性
110	卓奕汝	林麗雲	真空滾筒滾揉醃漬時間對舒肥雞胸肉品質及感官特性之影響
110	紀沛呈	陳玉舜	台灣佳葉龍茶成分分析與感官品評之探討
110	鄭宇成	林聖敦	臺灣紅棗萃取物之生物活性成分、抗氧化性及以體外模式評估其抑制代謝症候群相關酵素之能力
110	林子毓	林麗雲	桶柑香甜酒生產技術之研發
110	吳承融	林聖敦	繭草根及根莖萃取物之生物活性成分與以體外模式評估其抑制與代謝症候群相關酵素之能力
110	謝金鈴	林麗雲	臺產大黃瓜生化成份之評估
110	陳圻受	林麗雲	以芋頭粉取代小麥麵粉製作浮雲蛋糕探討其理化特性、質地及感官品評分析
110	陳盈仁	林麗雲	添加柑橘纖維在延長長崎蛋糕儲存品質之探討

畢業 學年度	研究生	指導 老師	論文
111	吳瑋馨	陳玉舜	探討不同穀物對北冬蟲夏草固態培養生長期間腺苷、蟲草素和多醣體差異分析及感官品評
111	楊鎮豪	林麗雲	中華麵線糊調理包之開發技術
111	陳芊樺	黃進發	以葡萄乾為基質製備天然酵母培養液與酸麵糰及其微生物分析
111	連珮璇	呂淑芬	不同採收期及乾燥方法對薑之活性成分、抗氧化活性及抑制 α -澱粉酶和 α -葡萄糖苷酶活性的影響
111	林奎宏	林麗雲	不同大豆品牌製成之豆包其品質及活性成分之差異
111	林淑娟	陳玉舜	天然植物茶多酚對口腔保健齲齒預防的作用
111	曾雅莉	陳俊曄	以香蕉培養乳酸菌其微膠囊化探討
111	黃勇龍	陳玉舜	菇類廢棄物之產品研發
111	林雅雯	柯耀筆	魚腥草其多醣體各劃分理化特性與抗氧化活性
111	陳昭銘	林麗雲	探討添加真菌蛋白對吐司品質之影響
111	江進寬	林聖敦	林臺中秈 17 號、黑秈糙米、蒟蒻膠及蜜紅豆粒對無麩質米麵包之品質特性的影響麗雲
112	陳宜薇	黃至盛	乳酸菌強化烘焙產品機能性之研究
112	楊景翔	蔡政志	開發抗發炎與降低氧化壓力之益生菌應用於預防葡萄膜炎之功效評估
112	郭高睿	黃進發	烘焙用野生酵母菌之篩選及其生產製程
112	賴玉網	陳玉舜	台灣市場茶飲料之種類及其化合物含量差異之探討
112	張雅真	黃進發	乳酸菌與酵母菌不同菌數比例對酸麵糰及酸種麵包之影響
112	楊棧涵	林麗雲	豌豆粉取代小麥麵粉對戚風蛋糕之物化及感官特性的影響
112	林裕盛	陳玉舜	以反應曲面法探討 GABA 茶製造品質及影響因子
112	吳佩娜	林麗雲	添加纖維對芋頭酥之物化及感官特性的影響
112	馬于喬	林麗雲	以黑米穀粉取代小麥麵粉製成米穀酥對其物化及感官特性之影響
112	邱信淵	林聖敦	秈米、粳米及水膠體對無麩質麵包之品質特性的影響
113	楊嵒璇	林麗雲	甘藷澱粉取代小麥麵粉製成鳳梨酥皮對其物化及感官特性之影響

畢業 學年度	研究生	指導 老師	論文
113	洪如貞	林麗雲	添加真菌蛋白對海綿蛋糕品質之影響
113	沈慧珊	林聖敦	臺灣毛豆替代部分小麥麵粉製作麵包的理化、抗氧化、澱粉消化率及感官品質特性