

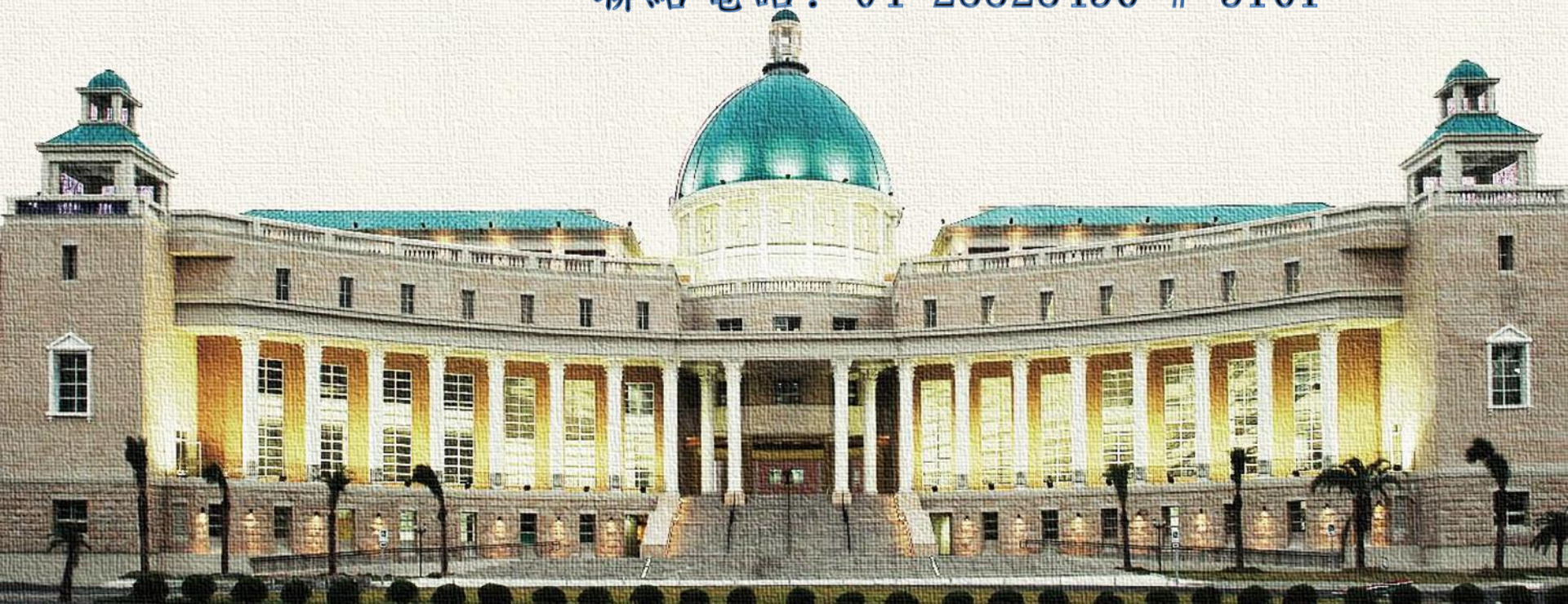
保健營養生技系



亞洲大學
ASIA UNIVERSITY

健康美麗，食在有勁

聯絡電話：04-23323456 # 5161



進入亞大研究所 助你起薪高、職場升遷沒煩惱!!

★亞洲大學獎勵你唸研究所

※碩士班新生入學獎學金：

- 凡錄取為本校各碩士班(組)於甄試及考試入學榜單中為合計正取第一名者，亦於同一學年度考取國立大學校院相關系所碩士班(組)錄取榜單中**前三名**且進入本校碩士班就讀者，**兩學年之學雜費及住宿費全額減免**。
- 凡於同一招生學年度參加國立大學或醫科大學之碩士班甄試入學或考試入學，經錄取為正取生(含遞補後為正取生者)放棄就讀，且進入本校碩士班就讀者，兩學年學雜費比照國立大學(國立台灣大學)收費。

詳情請見招生組網頁公告<http://rd.asia.edu.tw/files/11-1050-1733.php>



進入亞大研究所

助你起薪高、職場升遷沒煩惱!!

★亞洲大學獎勵你唸研究所

※碩士班新生入學獎學金：

- 凡本校五年一貫之預研究生，大學四年級時優先提供擔任教學助教機會，經錄取為本校碩士班研究生，其錄取成績為該碩士班(組)甄試及考試入學招生之錄取總成績前10%者(以四捨五入計算至個位數，不足一人者以一人列計之)，入學後之第一年學雜費比照國立大學(國立台灣大學)收費。

註：完成入學之碩士新生針對上述獎學金僅可擇優擇一申請，本校五年一貫之預研究生僅可申請上述第三項之獎學金，並優先核定所有申請上述獎學通過同學教學助教與研究助理工讀機會。已請領研究生新生入學獎學金學生之學期成績達各系(組)前10%以上者始可請領下一學期獎學金，若未達續領標準者餘學期亦不得再提申請，相關領取新生入學獎學金學生之請(續)領及有關權利義務等相關規定，另依本校相關辦法行之。

有關各系組之第一名學生名單，由各學系於甄試入學或考試入學招生考試後，自訂綜合評比方式比序。

進入亞大研究所 助你起薪高、職場升遷沒煩惱!!

★提供多元研究獎勵學金，可擔任教學及研究助教

※教學助教(TA)助學金：

■碩士生每月4,000元

註：教學助教獎學金依本校規定核定

※研究助教(RA)助學金：

■碩士生2,000元/單元/月，至多每月可領10,000元。

★多花二年唸研究所比大學畢業的收入每月多近**10,000元**！

依據104人力銀行於103年5月30日針對本校歷年來畢業校友之薪資水平調查，碩士畢業生之薪資較大學畢業生高近10,000元(第75百分位數)，並於職場中有較高之機會升遷。只要你多花2年唸研究所，收入就多一大截，**5年內多賺一桶金**，怎能不「投資」唸碩士！



進入亞大研究所 助你起薪高、職場升遷沒煩惱!!

★可參加「保證就業學程」的培訓並輔導就業

亞洲大學推動『保證就業學程』的培訓計畫，大學部已與78家廠商簽訂保證就業契約。其實合作廠商也需要研究所人才，常向亞洲大學提出需求，學校師長也介紹很多碩士畢業生到這些廠商就業。因此，輔導亞大學研究生就業，是亞洲大學一大任務！

※碩士班、博士班報考資訊※

報名截止日期：104.03.04(三)下午5時
碩士班面試日期：104.03.14(六)~15(日)
放榜日期：104.03.20(五)

~按此前往報名~



招生學系組、名額及相關規定

招生學系	保健營養生技學系碩士班
報名資格	凡於國內經教育部立案之大學或獨立學院畢業(含應屆畢業)，取得學士學位或於符合教育部採認規定之國外大學或獨立學院畢業，取得學士學位，或具有同等學力者。
招生名額	9名
甄試方式	1. 資料審查(40%) (1) 個人簡歷或自傳 (2) 在校期間歷年成績單(應屆畢業生請檢附入學至畢業前一年之歷年成績單) (3) 大專專題報告或等同之作品 (4) 證照、得獎事蹟或其它有利審查之資料 2. 面試(60%)
面試日期	訂於104/03/14(六)~104/03/15(日)，詳細時間及地點將於面試前二日公告於招生組及本學系網頁
總成績相同時錄取優先順序	1. 面試 2. 資料審查
先修科目	有機化學、普通生物學(就讀本系碩士班需於入學前先修習指定之先修科目，若未修習指定先修科目者，需於在學期間補修或通過本所指定之評定方式。)
備 註	1. 面試日期訂於 104/3/14~104/3/15 舉行，詳細面試時間及地點將於面試前二 日公告於教務處招生組及本系網頁。 2. 總成績計算方式：資料審查成績(佔總成績 40%)+面試成績(佔總成績 60%)。 3. 有關錄取相關方式悉依本簡章「玖、錄取標準」辦理。另碩士班甄試入學 招生若仍有缺額，其名額將回流至本次考試入學補足。 4. 有關先修科目學分抵免及在學期間需修習學分數，悉依本系規定行之。

食品保健領域教師

姓名	專長	研究
韓建國	食品加工、食品化學、食品保藏	虱目魚鱗之開發利用、 魚下腳料(中段魚骨)利用開發及品質評估計畫
謝承紘	生物技術、食品加工、食品衛生	河魴毒生產菌暨產毒相關蛋白質或酵素之探討 基因檢測
蔡淑瑤	食品化學、食用真菌、菇類培養	食藥用菇具潛力活性物質之開發
謝宥諒	生物技術、食品加工、食品化學	馬蹄蛤對於脂質代謝及糖尿病之探討
鄧正賢	中藥毒物分析、運動藥物、肝腎毒性	牛樟芝成分樟芝酸 B 及樟芝酸 C 抑制以脂多醣 誘導的體外及體內急性肺損傷發炎反應
黃千純	食品製備、食物學原理、中西餐點 製作	MST3與腎小管功能之研究
徐國強	食品加工、食品化學、保健食品開 發、烘焙學	魚類蛋白質萃取物之功效評估
張簡勢坤	酒店籌備規劃與經營管理、創意飲 食品牌研發加盟	晶悅股份有限公司產學合作-晶悅精品旅館 -廚 藝技術輔導

營養科學領域教師

姓名	專長	研究
陳曉鈴	膳食纖維生理功能開發、銀髮族醫學營養、臨床營養與評估、機能性食品功能開發與評估	蒟蒻纖維、菊糖寡糖單方及複方對發炎性腸疾病、發炎性大腸直腸癌、以及腫瘤免疫之調節作用 保健食品功能評估, 保健成分分析
趙哲毅	食品營養、生命期營養、營養生化	利用共培養技術開發倒地蜈蚣之多功能保健食品研究, 保健食品功能評估
黃晉修	營養生化、營養與癌症、抗氧化與自由基、中草藥保健功能評估	探討山楂對棕色脂肪細胞分化及代謝基因之調節作用, 保健食品功能評估
蔡建鈞	代謝調控、營養生化、生物化學	以對稱模式解釋哺乳類六碳醣激酶之催化與抑制之機制。糖尿病保健預防
闕甫仁	生藥學、植物組織培養、中藥理學	中草藥有效活性成分抑制癌細胞轉移與侵襲之機轉評估
蒙美津	營養生化、膳食療養、飲食設計	蔬果酵素液產品開發
吳文慈	腸道營養、腸道免疫、膳食纖維、大腸癌預防	膳食纖維與益生菌對發炎性腸疾病、發炎性大腸直腸癌、以及腫瘤免疫之調節作用

化妝品領域教師

姓名	專長	研究
楊雅甄	化妝品化學、儀器分析、有機化學	河魴毒生產菌暨產毒相關蛋白質或酵素之探討
李傳珍	中藥化妝品、化妝品生物技術	以綠色化學建立原料水中有機物分析技術輔導
黃佩珍	奈米技術、無機化學、化妝品化學	奈米技術產品檢驗、天然植物成份或中草藥成份對抗UV或抗自由基之機制探討及功能評估
林駿憑	儀器分析、高分子材料、界面化學、化妝品調製	矮種蓖麻及微藻生質柴油製成環保柴油之可行性研究
李明明	腦中風藥物藥理、中藥藥理醫藥研究	食用龜板膠及鹿角膠食品對人體經絡改變的影響-健康品質改善評估計畫

教師研究-技術移轉

技術移轉名稱	被授權單位	發明者群
魚鱗膠原蛋白萃取技術	允偉興業股份有限公司	韓建國
養生藥膳製作技術	紅景天養生御品股份有限公司	李明明、韓建國、 趙哲毅、蒙美津
可復熱調理食品製作技術	紅景天養生御品股份有限公司	韓建國
銀髮族保健餐製作技術	寰宇美食國際股份有限公司	韓建國、蒙美津
活力養生餐製作技術	寰宇美食國際股份有限公司	韓建國、蒙美津
旗魚魚骨酥骨化技術之研發	丸文調理食品公司	韓建國
晶悅精品旅館-廚藝技術輔導	晶悅精品旅館-樹之舞歐式手工餐廳	張簡勢坤
虱目魚鱗之開發利用	台灣優杏生物科技股份有限公司	韓建國

師生研究-專利

專利名稱	專利號碼	發明者群
具順向性結構之奈米薄膜及其製造方法	(中華民國I247019)	黃佩珍
一種由茼菜萃取抗微生物物質的方法	I 246923號	韓建國
照光治療系統	(中華民國I287462號)	黃佩珍
黑木耳薄片製作裝置	M458821	韓建國、許靖怡
黑白木耳珍珠粉圓	M485617	韓建國、陳璟昕



狂賀！保健系師生獲獎連連



陳曉鈴院長(兼任本系主任)獲
營養學會研究最高榮譽獎項



韓建國老師指導本系學生
參加2014年第十屆韓國國際發明展
[黑木耳薄片]銀牌獎



張簡勢坤老師獲廚藝首獎



法國第113屆巴黎國際發明展
「銀耳面膜」金牌獎



狂賀！保健系教師獲獎連連



獲獎名稱	獲獎者
產學合作績優獎	李傳珍(Chuan-Chen Lee)
研究卓越獎	謝宥諒(You-Liang Hsieh)
亞洲大學102年度高影響力學術論文獎	蒙美津(Mei-Shin Mong)
亞洲大學102學年度傑出教學獎	蒙美津(Mei-Shin Mong)
亞洲大學99學年度學術研究獎	黃晉修(Chin-Shiu Huang)
亞洲大學100-2學期創新教學法優等獎	蒙美津(Mei-Shin Mong)
亞洲大學100-2學期創新學習輔導法優等獎	蒙美津(Mei-Shin Mong)
亞洲大學101學年度學術研究獎	黃千純(Chien-Chun Huang)
研究卓越獎	謝宥諒(You-Liang Hsieh)
研究卓越獎	謝宥諒(Hsieh H. S.)
亞洲大學99學年度專書論文卓越獎	黃晉修(Chin-Shiu Huang)