

國立臺灣大學 函

地址：10617臺北市大安區羅斯福路4段1號

聯絡人：何欣穎

電話：02-33661716

電子信箱：hsinyho@ntu.edu.tw

受文者：國立嘉義大學

發文日期：中華民國115年3月20日

發文字號：校科教字第1150021024號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：探索講座第35期「入口前的先行指南」講座資訊 (1150021024-0-0.jpg)

主旨：本校科學教育發展中心於115年3月28日至115年10月17日舉辦探索基礎科學系列講座第35期「入口前的先行指南」，敬請惠予協助公告並鼓勵相關人員踴躍參與，請查照。

說明：

一、本期旨在從日常餐桌出發，連結食品科學、生態永續與在地文化。透過「入口前的先行指南」系列專題，邀請海洋、食安、農業及釀造等領域專家，深入探討從海洋到餐盤的微塑膠威脅、食材風味的化學變化、乃至臺灣肉牛產業之歷史變遷，引導公眾在品味美食的同時，建立對生態平衡與食品安全的思辨。

二、活動時間暨講題：

(一)3月28日(星期六)「食魚文化和永續海洋」。

(二)4月11日(星期六)「從外帶杯到餐桌：你不知道的微塑膠故事」。

(三)5月15日(星期六)「風味探索」。

(四)6月27日(星期六)「你今天過敏了嗎?從海鮮到食用昆蟲:食品過敏原與檢測方法」。

(五)7月11日(星期六)「料理台上的普化實驗」。

(六)8月29日(星期六)「百年稻浪-稻米品質及米飯品評」。

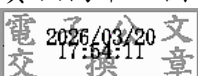
(七)10月17日(星期六)「台灣肉牛食用歷史的過去現在與未來」。

三、活動對象:一般社會大眾的科普演講,包含高中生、大學生、研究生、教師、社會人士,講座難度建構在高中基礎科學上。

四、本系列講座於本校思亮館國際會議廳辦理,免費參加。參與講座請事先報名<https://www.accupass.com/organizer/detail/1911260714385254030800>。

五、相關事宜請洽本校科學教育發展中心,電話:02-3366-1716。

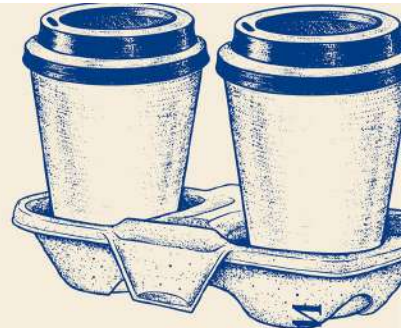
正本:圖書館、博物館、私立大學、國立大學、私立高中、縣立高中、市立高中、國立實驗高中、國立高中

副本:  電子文件
2026/03/20 17:54:11
交換文章

校長 陳文章

Behind every bite, there's a story.

From nature to your plate.



What are we eating?

探索基礎科學系列講座 第35期

入口前的 先行指南



2026.03.28-10.17 SAT. 臺灣大學 思亮館國際會議廳



03.28 SAT 食魚文化和永續海洋

14:00-16:00 曾璽文 海洋主廚 愛爾文

05.16 SAT 風味探索

14:00-16:00 林士祥 臺北醫學大學保健營養學系教授

07.11 SAT 料理台上的普化實驗

14:00-16:00 史達魯 料理台上的科學人

09.19 SAT 跟著熊大走入鍊金術師的釀酒筆記—講題即將解鎖,敬請期待

14:00-16:00 熊大維 有趣酒業共同創辦人

04.11 SAT 從外帶杯到餐桌:
你不知道的微塑膠故事

14:00-16:00 蕭伊倫 臺北醫學大學食品安全學系副教授

06.27 SAT 今天你過敏了嗎?
從海鮮到食用昆蟲:食品過敏原與檢測方法

14:00-16:00 陳奕廷 臺北醫學大學食品安全學系副教授

08.29 SAT 百年稻浪-
稻米品質及米飯品評

14:00-16:00 李誠紘 農業部臺中區農業改良場
稻作與米質研究室主持人
助理研究員

10.17 SAT 台灣肉牛食用歷史的
過去現在與未來

14:00-16:00 張志名 台灣肉牛產業發展協會理事長

策劃
顧問

史達魯 料理台上的科學人
趙振瑞 臺北醫學大學保健營養學系教授



主辦單位 | 國立臺灣大學科學教育發展中心
Center for the Advancement of Science Education

協辦單位 | Knowledge

聯絡資訊 | 02-33661716
caseexplores@gmail.com

科教中心頻道



臉書專頁



報名網站

