

嘉大熱帶漁業國際學程連結在地文化

海外實習生收穫滿滿



嘉義大學生命科學院辦理熱帶水產國際鏈結聯盟（International Linkage Programme on Tropical Fisheries, ILP），開設國際學程，培育優秀國際人才。今年，有來自馬來西亞、印尼、越南和菲律賓的9名碩士生前來嘉大進行專業實習，並體驗在地文化生活。8月19日，在嘉大國際事務處與生命科學院的安排下，他們前往永慶高中進行參訪交流，推廣國際參與的重要性，並分享國際合作研究成果與多元文化。

熱帶水產國際鏈結聯盟（ILP）由日本鹿兒島大學、泰國農業大學、菲律賓大學米沙鄢分校、馬來西亞登嘉樓大學、越南芽莊大學、印尼Sam Ratulangi大學及茂物農業大學等亞洲各國大學共同推動成立。嘉大是臺灣唯一申請獲准加入的大專校院。

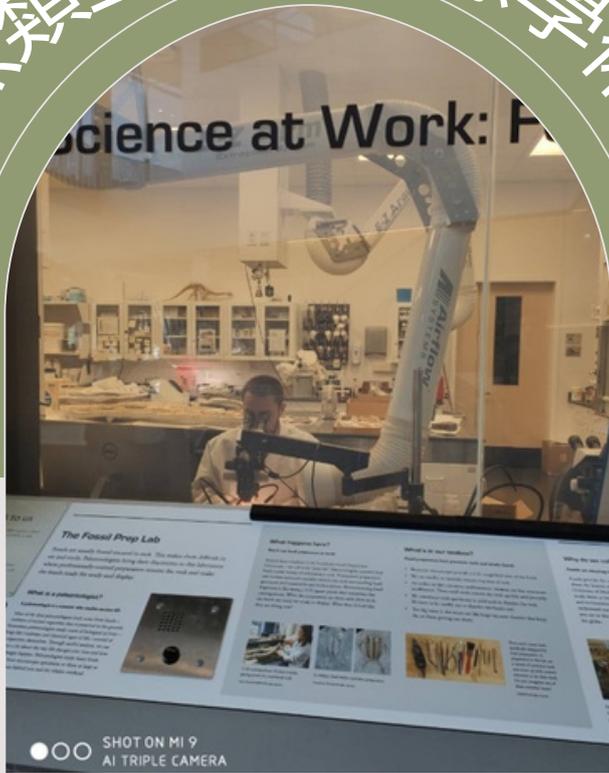
ILP的成立，不僅推動熱帶水產的研究與發展，更重要的是發揮國際高等教育機構合作的力量，連結各校專業特色，開設熱帶和亞熱帶水產相關課程與實習。嘉大成為ILP會員後，由生命科學院負責執行推動工作，在賴弘智院長及院內師長的積極投入下，結合校內相關學系的資源推動課程。

生科院賴弘智院長與食品科學系、水生生物學系師長親自帶領學生，前往位於嘉義太保的永慶高中拜訪郭春松校長，並與該校師生及青年大使團進行交流。雙方互動熱烈，分享了關於熱帶水產、海洋等研究專業以及彼此的地方特色文化和校園生活。永慶高中致力推動雙語與國際教育，著重培養兼具全球視野與在地關懷的青年人才。透過這次與國際研究生的面對面交流，該校師生更進一步體驗到專業研究及國際參與的多元形式。

此外，本次校外參訪行程還安排國際實習學生參觀蒜頭糖廠，體驗臺灣糖業文化。這不僅讓他們在專業知識方面有所收穫，也對臺灣文化留下了深刻印象。

國際交流

第15屆魚類生物學國際學術研討會



第15屆魚類生物學國際學術研討會紀要

水生系吳淑美教授於113年6月23日至27日帶領學生陳禹彤同學前往美國密西根大學，參訪並參加第15屆魚類生物學國際研討會。陳禹彤同學在會議上發表了其研究專題與碩士論文的部分成果，而吳教授則進行了有關環境賀爾蒙母方效應對仔代軟骨發育影響的調控機制的口頭報告，展示了其近年來的國科會計畫成果。

除了例行性的會議活動外，他們還參加了大會舉辦的植物園野餐活動。在密西根大學段教授的帶領下，他們參觀了校園及自然科學博物館，並深入了解段教授的實驗室。這次參訪讓他們見識到一所大學對教育的貢獻不僅限於學術研究，還包括對社會大眾的科普教育。

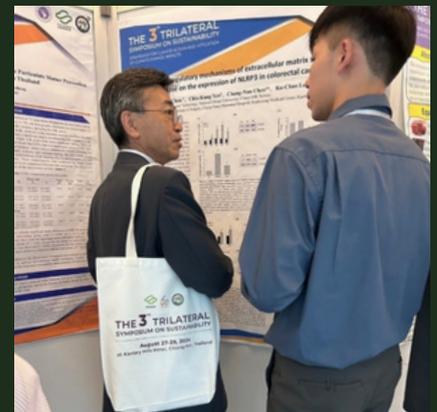
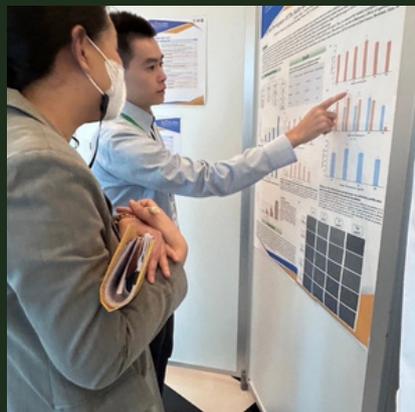
為了讓參觀者了解科學家的日常生活，密西根大學將實驗室設計成展覽室般的玻璃櫥窗，並配有一系列科學家養成的文字說明。此外，學校還設置了一些DIY課程，讓大眾能夠親身參與，增進對科學課程的學習樂趣。

生化系教師與學生國際交流



生化科技學系張心怡教授與黃舜平教授執行113年度高教深耕計畫「教師教學與學生學習國際交流補助」，帶領本系張宇舜、陳佩蓉、陳伯諺和王毓嬭同學，參加2024年9月27-29日於泰國清邁舉行的「The 3rd Trilateral Symposium on SDG」。此論壇由日本香川大學、泰國清邁大學和台灣嘉義大學每兩年輪流舉辦的國際論壇，三校師生藉此進行學術交流與學習。

第一天，本系張宇舜、陳伯諺和王毓嬭同學參加學生論文海報競賽；陳佩蓉同學則勇氣可嘉的參加學生論文口頭報告，他們發表的題目分別為「In Vitro Investigation of The Safety and Biological Activity of Agarwood Leaf Tea」；「To Explore the Regulatory Mechanisms of Extracellular Matrix Stiffness and NOX4 Oxidase on the Expression of NLRP3 in Colorectal Cancer Cells」和「Downregulation of XRCC3 Expression Enhances EGCG Induced Cytotoxicity and Growth Inhibition in Non-Small Lung Adenocarcinoma A549 Cells」，所有同學都表現得可圈可點。第二天，同學們都參加Student Section Workshop，並分散在不同組別，與同組的清邁大學和香川大學同學一起討論環境永續的議題。在當天的競賽中，張宇舜和陳伯諺同學參加的組別獲得「Student Workshop Award」第一名，王毓嬭同學參加的組別則獲得「Student Workshop Award」第二名，並在最後一天的論壇會議中與三校的師生報告他們的成果。在此次三校論壇會議中，本系所有參加學生的感想是，很累、很忙，但認識其他國家的大學生，發現原來自己英文還行，重要的是收穫滿滿，他們鼓勵學弟妹只要有機會，就一定要走出舒適圈，去嘗試看看。



嘉大生命科學院師生在泰國清邁三校永續研討會中表現優秀、深化學術合作

資料提供:陳宣汶老師

在8月27日至29日於泰國清邁大學舉行的「第三屆三校聯合論壇」中，嘉義大學由張俊賢副校長率領50位師生參加，與泰國清邁大學及日本香川大學的專家學者共同探討聯合國「永續發展目標」(SDGs)相關議題。論壇議題涵蓋氣候變遷、健康、食物、科技、社會及觀光等領域，嘉大師生表現優異，為2026嘉大主辦第四屆論壇提高能見度。

論壇期間，生命科學院由生化系張心怡、黃舜平和生資系陳宣汶等三位老師代表參加健康議題論壇；三位老師分別介紹了：脂肪生成UVA誘導的皮膚損傷研究、空氣污染對老化黃斑性病變影響、外來入侵蜥蜴的寄生蟲研究為題進行演講，內容涵蓋人體健康、動物健康與環境健康議題，演講內容深受香川與清邁大學同行們的熱烈迴響。此外，嘉大生命科學院生物資源學系李芯如及洪翌庭同學在三校二十多位同學參與的海報展示競賽中脫穎而出，分別獲得海報展示的前三名，表現十分優秀。



生資系陳宣汶老師與四位嘉大獲獎學生合影；包括獲最佳海報獎前三名之生命科學院生資系洪翌庭(右一)、李芯如(右二)、園藝系傅榆庭(左二)；和口頭報告獎應化系劉育錡(左一)。(照片：陳宣汶老師提供)

三校論壇結束後，嘉義大學副校長張俊賢教授率領農學院及生命科學院代表團，前往泰國清邁大學農學院進行學術交流。此次訪問的重點是續簽兩校農學院及生命科學院的合作備忘錄，並探討未來的合作計畫。在此次續簽儀式上，清邁大學農學院由院長Dr. Daruni Naphrom及副院長Dr. Kesinee Gatphayak代表出席，嘉義大學則由農學院農藝系黃文理教授及動科系陳俊吉助理教授、生命科學院生化系張心怡教授及黃舜平教授等師長代表出席。

訪團在清邁大學農學院副院長Dr. Kesinee Gatphayak的陪同下，參觀了該校的校園特色及皇家計畫成果，期盼未來兩校生物技術、食品科學、水產養殖等生命科學領域的學術發展重點能強化合作與交流計畫。



清邁大學校長Dr. Pongruk Sribanditmongkol頒發最佳海報展演獎項給生科院生物資源學系大四李芯如同學。(照片：蘇炯武老師提供)



本校張俊賢副校長見證下，生命科學院與清邁大學農學院續簽合作協議，深化雙方學術交流合作 (照片：清邁大學農學院提供)

食科系新生家長座談

食品科學系於9月2日（星期日）下午辦理113學年度新生家長座談會，除了由系主任呂英震老師進行系所簡報外，介紹日間部大一新生導師陳志誠老師與新生及家長認識，同時也邀請系學會會長與新生分享系學會的活動，並協助新生融入校園生活。



如何開啟就讀食品科學系的潛能機會

食科系於9月3日舉辦113學年度第1學期新生通識講座。邀請了邱義源特約講座教授，以「如何開啟就讀食品科學系的潛能機會」為題，為日間大學部新生帶來了第一堂講座。邱教授以平和且談諧的方式，與同學們漫談新生未來的校園生活，內容涵蓋了如何充分利用大學資源、發掘自身潛能以及在學術與生活中取得平衡等方面。講座中，邱教授還分享了他食品科學領域的豐富經驗和見解，激勵新生們勇於探索和挑戰自我。

不少新生在講座後反饋受益匪淺，表示這次講座不僅讓他們對未來的學習生活有了更清晰的認識，也增強了他們對食品科學系的興趣和信心。講座結束後，系上還安排了互動問答環節，讓新生們有機會與邱教授進行面對面的交流，進一步解答他們的疑問。

這次講座為新生們開啟了大學生活的序幕，也為他們在食品科學領域的學習之旅奠定了堅實的基礎。



水生系新生家長座談

水生系在家長帶學生入住宿舍的同時，舉辦了113學年度的新生家長座談會。儘管大雨將至，周日下午兩點，仍有近30位家長與新生參加了此次會議。會議中，系主任介紹了系所特色及各位老師的專長，讓家長對系上有更深入的了解。

此外，大一導師王騰巍分享了學生在大學中求學與生活的個人經驗，學生系學會會長許僑宥則向新生介紹了即將舉辦的各項活動。家長們最關心的議題包括必選修課程、退學機制、嘉義的交通狀況，尤其是騎機車的安全問題，以及宿舍內學生的互動情形。



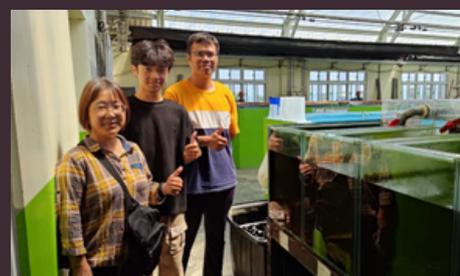
水生系 暑期實習 特色課程



每年暑假，水生系都會安排大二和大三的學生前往水試所、海生館、海科館以及一些私人養殖場進行實習。導師和實習輔導教師也會安排時間進行訪視。本次實習的兩位老師是導師楊松穎和輔導老師陳淑美。

學生經過兩個月的實習後，通常能更清楚地了解自己是否對水產養殖有興趣。有些學生更喜歡實驗室的工作，因此在水試所和海生館的學習經驗，能幫助他們找到感興趣的研究主題。

雖然這是本系學生的選修課程，老師們為學生的實習安排也付出了大量心血，但我們仍然認為這是水生系的一個特色課程，對學生的未來發展具有重要意義。



台灣與琉球、島原民部落傳統文化也多有製作口嚼小米酒技術流傳，然而因為由於不易取得安全穩定製酒使用之微生物，致使不易生產販售。

- 製作小麴穩定糖化與酒化微生物，利用米穀澱粉、高蛋白質豆粉培養安全麴菌與酵母菌，同時加入香草藥草等材料抑制腐敗性細菌，也已在台灣部分原民部落使用於小米酒製程。



高等教育深耕計畫
Higher Education Sprout Project

微藥系辦理「小麴與小米甜酒釀工作坊」 創新鏈結產學

微藥系王紹鴻教授執行本校高教深耕計畫C主軸於8月29日舉辦「小麴與小米甜酒釀工作坊」，吸引30位來自校內教職員工與校外烘焙業等各界參與。講座結合蒸米佈麴手作及小麴釀製小米甜酒，讓學員體驗釀酒的知識與味覺。

課程內容介紹酒麴的製作過程，並講解微生物與酶在釀酒中的作用。參加學員反應熱烈並積極參與，學員們不僅學會自製酒麴，還親手釀製小米甜酒，最後將作品帶回與朋友分享，體驗傳統釀酒的魅力。



來自校內外各界學員專心學習釀酒相關知識



學員將蒸熟的小米鋪平冷卻並布麴小



學員親手製作的小麴粉團

資料提供:吳淑美主任

鄭清和老師



食品科學系兼任教師

① 學歷

- ◆ 國立中興大學 食品化學工程學系 農學士
- ◆ 長榮管理學院 經營管理研究所 碩士

② 經歷

- 勞動部 技能檢定 食品檢驗分析 命題委員
- 統一企業公司 退休《歷任：品管課長、廠長、副總廠長、生產經理、總廠長、品保經理、主任工程師》
- 嘉梅食品公司 品管股長
- 台灣可果美公司 番茄糊濃縮操作員

③ 現職

- 台灣持續改善活動競賽 評審委員
- 勞動部 技能檢定 食品檢驗分析 評審委員
- 中華食品安全管制系統發展協會 講師

④ 著作

食品化學、食品加工學、食品微生物學、食品分析與檢驗、食品衛生行政與法規、食品工廠管理、品管七大手法、品管新七手法實戰、品質管制、統計製程品管等五十餘本。

