

## 公共衛生暨營養學院邀請美國康乃爾大學名譽教授 Yong Deng Hang 博士蒞校演講

本校公共衛生暨營養學院保健營養學系辦理學術特別演講，於 104 年 2 月 12 日邀請美國康乃爾大學食品科學系（Cornell University, Food Science Department）的名譽教授 Yong Deng Hang 博士蒞校演講，主題為「Healthy Living with Prebiotics and Probiotics」。

Yong Deng Hang 博士的研究著重於食品科學與技術相關領域，其學術專長包含食品化學、微生物學及酵素學。曾獲得 USDA Group Honor Award For Excellence in Cooperative State Research, Education, and Extension Services、CAFS Professional Achievement Award 等獎項。本次演講，主要分享了益生質（prebiotics）及益生菌（probiotics）在維持健康生命中所扮演的角色，並分別對兩者進行深入淺出的解說。益生質（如菊糖、β-聚葡萄糖）的種類與結構，及其在不同研究中所展現的健康效益；以及益生菌（如乳酸桿菌屬及雙歧桿菌屬）的健康效益及其在臨床上的應用。【圖：公共衛生暨營養學院陳俊榮副院長（右）頒贈感謝狀予 Dr. Hang】



他以利用益生菌發酵製作食物的實例，如養樂多（Yakult）就是把乳製品利用 *L. casei* Shirota 進行發酵後的產品，或是瑞典的 ProViva 果汁飲料，為利用燕麥粥與 *L. plantarum* 299v 進行發酵的飲料，藉此更能理解益生菌實際於產品上的應用。結論則提到攝取益生質與益生菌對人體健康有益，可以幫助改善大腦功能（情緒及感覺方面）、降低膽固醇、血糖及心臟疾病的發生，減少並控制腹瀉及發炎性腸道疾病，並可幫助控制體重及降低體脂肪，這些作用是與特定的果寡糖或菌種有關，故可以利用益生質及益生菌來幫助我們延長生命。【圖：Dr. Hang 進行專題演講】

Yong D Hang 博士在臺大食品科技研究所游若箴所長陪同下，在演講前與保健營養學系陳俊榮主任先進行簡短的學術研究經驗交流。演講後再與系上教師分享研究經驗，並對系上老師的研究及提問提供意見。

（文/公共衛生暨營養學院）