

營養學院師生榮獲台灣食品科學技術學會「食品學術研究榮譽獎」及金腦獎第1名殊榮！

台灣食品科學技術學會第50次會員大會於2020年12月4日在國立屏東科技大學舉行，本校營養學院保健營養學系夏詩閔特聘教授獲頒「食品學術研究榮譽獎」；而營養學院食品安全學系林欣平助理教授指導的學生團隊則榮獲「食品暨原料創造創新金腦獎」第1名。

■保健營養學系夏詩閔特聘教授榮獲「食品學術研究榮譽獎」

台灣食品科學技術學會為食品領域重要且歷史悠久的學會，每年頒發食品學術研究榮譽獎給國內對食品科學有重要研究貢獻的學者1~2位。2020年得主為本校夏詩閔特聘教授及海洋大學食品科學系龔瑞林教授。



夏詩閔教授長年專注於內分泌、女性相關疾病及症狀（子宮肌瘤、多囊性卵巢症狀、經痛、子宮內膜異位、子宮內膜癌、乳癌、卵巢癌等）與保健食品素材（薏仁、洋蔥、白藜蘆醇、異甘草素、褐藻醣膠）等相關機能性研究，對於女性保健機能性產品研發應用及學術領域具有卓越成果，近年夏教授榮獲農委會機能性食品開發4年研究計畫補助，進行相關經痛的人體實驗研究，並進行相關

改善經痛的產品開發，對女性保健食品開發有所貢獻。【左圖：夏詩閔特聘教授與受獎人簡介海報合影】

此外，他於2020年榮獲臺北醫學大學特聘教授，並於2020及2021年兩次榮獲北醫大研究論文傑出獎，而2020年的研究論文並獲北醫國際頂尖期刊論文獎

（IF>15）；2020年得到科技部營養保健領域多年期優秀年輕學者研究計畫獎助。他的研究成果大多已發表於國外高品質的SCI期刊，5年內約發表40多篇國際論文，其中第一或通訊作者約30餘篇，發表論文中半數以上皆發表於相關領域排名前20%。【右圖：夏詩閔教授（左），另一獲獎人海洋大學食品科學系龔瑞林教授（中），及臺灣大學食品科技研究所潘敏雄特聘教授（右）合影】



夏教授也多次指導研究生榮獲各項學術榮譽獎項如：連續 5 年指導的博碩士研究生皆榮獲校內年度論文競賽獎項；於營養年會的論文競賽，其博碩士研究生亦有多次得獎的紀錄，也曾榮獲奇異果百萬論文獎。且於 2019 及 2020 年台灣農業化學學會所舉辦的論文競賽亦獲得口頭報告優選及壁報競賽優選等獎項。因此，夏教授對於食品營養人才的培育及指導不遺餘力，並期待研究生畢業對未來的食品科技與營養界有所貢獻。【下圖：夏詩閔教授（左）、龔瑞林教授（右），與頒獎人為中興大學食品暨應用生物科技學系顏國欽講座教授（中）合影】



■食安學系與碩士學位學程研究團隊獲金腦獎第 1 名

最近若提到最酷的食材，便不得不讓人聯想到由植物性原料所製作的鮮嫩多汁肉排，這種標榜健康、綠色飲食、永續性與動物福利訴求的植物肉風潮，正逐漸由國外吹進臺灣，如速食餐飲業者漢堡王、摩斯漢堡甚至是八方雲集都紛推出相關產品。



本校食品安全學系林欣平老師指導的研究團隊：本校食安學系許育賓同學與食品安全碩士學程侯士婧同學，及臺灣大學食品科技研究所王丹穎、蕭翔駿同學。團隊透過靜電紡絲技術將玉米蛋白液與蝦紅素結合後，製成模擬真肉纖維的肉排，並透過後加工交聯來增加其口感。並以此技術參加台灣食品科學技術學會所主辦的「食品暨原料創造創新金腦獎」比賽，榮獲第 1 名殊榮。【左圖：研究團隊獲獎後合影，左起蕭翔駿、許育賓、林欣平老師、王丹穎、侯士婧】

【左圖：研究團隊獲獎後合影，左起蕭翔駿、許育賓、林欣平老師、王丹穎、侯士婧】



林欣平老師表示，透過靜電紡絲技術與後端交聯加工，可模擬出帶有真肉的肉質口感，且透過額外添加的蝦紅素，除了可讓植物肉排帶有真肉的血紅色視覺效果外，其帶有如抗氧化或抗發炎等保健功效亦能滿足消費者對於健康的訴求，可作為未來相關產品開發參考的概念，此外，此次參賽過程中學生學習如何從新興議題中發想、研發與包裝出一項技術或產品，相信亦讓參賽學生收穫良多。【左圖：研究團隊在決賽進行簡報情形】【右圖：參賽作品電紡蝦紅素植物肉排】

(文/營養學院)