

107學年第二學期 碩士在職專班 畢業清冊

姓名	中文論文題目	英文論文題目	口試委員	指導教授
熊千儀	進口水產品食品安全與抽驗策略	Food safety and sampling strategy for imported aquatic products	張靜貞, 徐昕煒, 詹滿色	蕭心怡
陳惠美	劍蝦蛋白質鑑定及其潛在活性胜肽之分析	Analysis of Proteins and Potential Bioactive Peptides from Spear shrimp (<i>Parapenaeus</i> spp.)	宋文杰, 陳泰源, 楊承熹	張祐維
陳瑜璠	探討大台北地區民眾對市售飲料中甜味劑之認知、態度及消費行為研究	Exploring the Cognition and Consumption Behavior of Sweeteners in Commercial Beverages among Greater Taipei Area	廖光文, 詹伊琳, 吳彰哲	吳彰哲
游子慧	評估臺灣民眾攝入含塑膠微粒食物之潛在健康風險	Assessing the Potential Health Risk Associated with the Ingestion of Food Containing Microplastics in Taiwan	林嬪嬪, 林怡君, 蕭泉源, 凌明沛, 冉繁華	凌明沛
沈詩婷	以不同的油炸方式製備油條對於丙烯醯胺含量的影響	Effect of fried Bread sticks on acrylamide content by different frying methods	廖若川, 宋文杰, 李偉如	宋文杰
吳汶珊	微管束陣列膜固定化乳酸菌批次發酵乳清生產乳酸	Microtube array membrane-immobilized lactic acid bacteria in the batch fermentation of whey for lactic acid production	蔡國珍, 林泓廷, 陳建中, 吳建輝	林泓廷
林貝俞	探討蛋品廠之未殺菌液蛋於冷鏈過程中沙門氏菌風險評估	A Risk Assessment for <i>Salmonella</i> spp. in Unpasteurized Liquid Eggs Cold Chain at Egg Products Manufacturer	蕭心怡, 宋文杰, 張正明, 林希偉, 馮臨惠	蕭心怡
唐世昱	麵條添加丙酸鈉與無水醋酸鈉對於其保存期限延長之探討	Shelf-life extension of noodles by adding Sodium Propionate and Sodium Acetate (Anhydrous)	張祐維, 黃書政, 宋文杰	陳泰源
曾意雯	添加羅望子膠對無麩質蛋糕品質之影響	Effect of <i>Tamarindus indica</i> L. on qualities gluten-free cake	宋文杰, 李偉茹, 陳冠文	宋文杰

黃毓珊	不同處理方法應用於蔬菜清洗殺菌效果評估	Evaluation of bactericidal effect using different treatments of applied to vegetable cleaning	楊承熹, 宋文杰, 陳泰源	張祐維
徐少茹	食品製造業之供應鏈管理對食物浪費的影響	Supply chain management in the food manufacturing industry and its impacts on food waste.	張靜貞, 宋文杰, 徐昕煒	蕭心怡
胡智祥	食品加工廠從農場至餐桌人蔘可追溯示範系統之建立	The Development of a “From Farm to Table” Traceability System of Ginseng for a Food Processing Industry	宋文杰, 冉繁華, 徐昕煒	蕭心怡
何珮瑜	傳統油炸與靜電油炸於馬鈴薯及地瓜品質之研究	Study on Quality Change of Traditional and Electrostatic Deep-fried French Fries and Sweet Potato	宋文杰, 陳泰源, 楊承熹	張祐維
程國樑	素食火腿中影響植物蛋白質凝膠特性之因子	Factors affecting the gelation of plant proteins characteristics in the vegetarian ham	邱思魁, 駱錫能, 陳冠文	蔡震壽
沈秀萍	不同儲藏溫度對冷凍熟蝦衛生品質之影響	Effect of different storage temperatures on the quality of frozen cooked shrimp	宋文杰, 張祐維, 黃書政	陳泰源
陳郁中	利用電解水及迷迭香精油延長白蝦保鮮期	Extending the shelf-life period of white shrimp by using electrolyzed water and rosemary essential oil.	張祐維, 黃書政, 宋文杰	陳泰源
蔡育旻	不同處理方法應用於蔬菜清洗的殺菌效果評估	Evaluation of bactericidal effect of different treatment methods applied to vegetable cleaning	楊承熹, 宋文杰, 陳泰源	張祐維
吳松記	添加檸檬酸和氯化鈣糖漬浸泡木瓜後乾燥對品質的影響	Influence of Additives Citric acid and Calcium chlorid on the Quality and of Papaya Obtained by Osmotic Dehydration and Air Drying	楊承熹, 宋文杰, 陳泰源	張祐維