

國立中興大學 農資學院 食品暨應用生物科技學系教師評審委員會推(遴)選委員最近三年符合本校各系(所)教師評審委員會組織章程第 2 條第 3 項之資格條件一覽表

委員姓名	符合條件 (請勾選) 及相關內容												
胡淼琳	<p><input checked="" type="checkbox"/>曾主持二年以上國科會研究計畫 <input type="checkbox"/>個人 RPI 值達國科會各學門研究計畫申請人之 RPI 平均值以上 <input type="checkbox"/>於學院認可之國際期刊發表論文二篇(第一作者或通訊作者)以上【文學院及社管學院包含國科會各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇,或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本(含)以上】,前述之著作均須符合本校「教師升等評審標準暨聘任升等著作送審準則」之規定。 ※相關資格條件敘明如下:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>國科會研究計畫</p> <table border="1" data-bbox="349 584 1469 848"> <thead> <tr> <th>計畫名稱</th> <th>時間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>茄紅素對活體內外癌細胞生長及轉移以及與維生素 E 的協同作用</td> <td>97.08~98.07</td> </tr> <tr> <td>茄紅素在活體內外對攝護腺癌細胞增生以及對核荷爾蒙受體 PPARγ and LXRA 表現的影響</td> <td>97.08~100.07</td> </tr> <tr> <td>藻褐素之抗氧化作用機制以及在活體內外對癌細胞增生、轉移、以及血管新生的影響</td> <td>99.08~101.07</td> </tr> </tbody> </table>	計畫名稱	時間	茄紅素對活體內外癌細胞生長及轉移以及與維生素 E 的協同作用	97.08~98.07	茄紅素在活體內外對攝護腺癌細胞增生以及對核荷爾蒙受體 PPAR γ and LXRA 表現的影響	97.08~100.07	藻褐素之抗氧化作用機制以及在活體內外對癌細胞增生、轉移、以及血管新生的影響	99.08~101.07				
計畫名稱	時間												
茄紅素對活體內外癌細胞生長及轉移以及與維生素 E 的協同作用	97.08~98.07												
茄紅素在活體內外對攝護腺癌細胞增生以及對核荷爾蒙受體 PPAR γ and LXRA 表現的影響	97.08~100.07												
藻褐素之抗氧化作用機制以及在活體內外對癌細胞增生、轉移、以及血管新生的影響	99.08~101.07												
顏國欽	<p><input checked="" type="checkbox"/>曾主持二年以上國科會研究計畫 <input checked="" type="checkbox"/>個人 RPI 值達國科會各學門研究計畫申請人之 RPI 平均值以上 <input type="checkbox"/>於學院認可之國際期刊發表論文二篇(第一作者或通訊作者)以上【文學院及社管學院包含國科會各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇,或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本(含)以上】,前述之著作均須符合本校「教師升等評審標準暨聘任升等著作送審準則」之規定。 ※相關資格條件敘明如下:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>國科會研究計畫</p> <table border="1" data-bbox="349 1162 1469 1272"> <thead> <tr> <th>計畫名稱</th> <th>時間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>國科會計畫 NSC99-2628-B-005-003-MY3</td> <td>99.8~102.07</td> </tr> </tbody> </table> <p><input checked="" type="checkbox"/>個人 RPI 值達國科會各學門研究計畫申請人之 RPI 平均值以上 個人 RPI : 110.32, 學門之 RPI 平均值 : 67.5 (100 年度)</p>	計畫名稱	時間	國科會計畫 NSC99-2628-B-005-003-MY3	99.8~102.07								
計畫名稱	時間												
國科會計畫 NSC99-2628-B-005-003-MY3	99.8~102.07												
方繼	<p><input checked="" type="checkbox"/>曾主持二年以上國科會研究計畫 <input checked="" type="checkbox"/>個人 RPI 值達國科會各學門研究計畫申請人之 RPI 平均值以上 <input checked="" type="checkbox"/>於學院認可之國際期刊發表論文二篇(第一作者或通訊作者)以上【文學院及社管學院包含國科會各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇,或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本(含)以上】,前述之著作均須符合本校「教師升等評審標準暨聘任升等著作送審準則」之規定。 ※相關資格條件敘明如下:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>國科會研究計畫</p> <table border="1" data-bbox="349 1664 1469 2069"> <thead> <tr> <th>計畫名稱</th> <th>時間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>高瞻計畫(明道中學)--子計畫三:將「生質能及生物技術」融入高中職課程研究之研究(3/4) (98-2514-S-245-004-GJ)</td> <td>98.08~100.07</td> </tr> <tr> <td>由臺灣本土植物醃漬物篩選具高抗菌力乳酸菌及其抗菌物質之初步純化 (98-2815-C-005-066-B)</td> <td>98.07~99.02</td> </tr> <tr> <td><i>Aspergillus carneus</i> M34 發酵技術於台灣農業及中草藥廢棄物木質纖維素轉化多元化代謝產品及生物能源之探討(3/3) (NSC-96-2313-B-005--008-MY3)</td> <td>98.08~99.07</td> </tr> <tr> <td>台灣原生黃白木耳 (<i>Tremella</i>) 胞外多醣之保健功能研究 - 純化、結構特性、抗腫瘤及降低血糖之探討</td> <td>99.08~102.07</td> </tr> <tr> <td>食品產毒及病原性微生物快速篩檢方法之研發-建立三種快速檢測平台以偵測食品中金黃色葡萄球菌的污染</td> <td>99.08~102.07</td> </tr> </tbody> </table>	計畫名稱	時間	高瞻計畫(明道中學)--子計畫三:將「生質能及生物技術」融入高中職課程研究之研究(3/4) (98-2514-S-245-004-GJ)	98.08~100.07	由臺灣本土植物醃漬物篩選具高抗菌力乳酸菌及其抗菌物質之初步純化 (98-2815-C-005-066-B)	98.07~99.02	<i>Aspergillus carneus</i> M34 發酵技術於台灣農業及中草藥廢棄物木質纖維素轉化多元化代謝產品及生物能源之探討(3/3) (NSC-96-2313-B-005--008-MY3)	98.08~99.07	台灣原生黃白木耳 (<i>Tremella</i>) 胞外多醣之保健功能研究 - 純化、結構特性、抗腫瘤及降低血糖之探討	99.08~102.07	食品產毒及病原性微生物快速篩檢方法之研發-建立三種快速檢測平台以偵測食品中金黃色葡萄球菌的污染	99.08~102.07
計畫名稱	時間												
高瞻計畫(明道中學)--子計畫三:將「生質能及生物技術」融入高中職課程研究之研究(3/4) (98-2514-S-245-004-GJ)	98.08~100.07												
由臺灣本土植物醃漬物篩選具高抗菌力乳酸菌及其抗菌物質之初步純化 (98-2815-C-005-066-B)	98.07~99.02												
<i>Aspergillus carneus</i> M34 發酵技術於台灣農業及中草藥廢棄物木質纖維素轉化多元化代謝產品及生物能源之探討(3/3) (NSC-96-2313-B-005--008-MY3)	98.08~99.07												
台灣原生黃白木耳 (<i>Tremella</i>) 胞外多醣之保健功能研究 - 純化、結構特性、抗腫瘤及降低血糖之探討	99.08~102.07												
食品產毒及病原性微生物快速篩檢方法之研發-建立三種快速檢測平台以偵測食品中金黃色葡萄球菌的污染	99.08~102.07												

國立中興大學 農資學院 食品暨應用生物科技學系教師評審委員會推(遴)選委員最近三年符合本校各系(所)教師評審委員會組織章程第 2 條第 3 項之資格條件一覽表

委員姓名	符合條件 (請勾選) 及相關內容										
方繼	<p><input checked="" type="checkbox"/>個人 RPI 值達國科會各學門研究計畫申請人之 RPI 平均值以上 個人 RPI：100，國科會食品及農化學門研究計畫申請人之 RPI 平均值：67.5 (100 年度)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>於學院認可之國際期刊發表論文二篇</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sheih, I-Chuan, T. J. Fang* and Tung-Kung Wu. 2009. Isolation and characterization of a novel angiotensin I converting enzyme (ACE) inhibitory peptide from the algae protein waste. Food Chemistry. 115:279-284. 2. Sheih, I-Chuan, Wu, Tung-Kung and T. J. Fang*. 2009. Antioxidant properties of a new antioxidative peptide from the algae protein waste hydrolysate in different oxidation systems. Bioresource Technology. 100:3419-3425. 3. Fang, T.J. *, Bo-Chin Liao and Shu-Chih Lee. 2010. Enhanced production of xylanase by <i>Aspergillus carneus</i> M34 in solid-state fermentation with agricultural waste using statistical approach. New Biotechnology (formerly Biomolecular Engineering). 27:25-32. 4. Sheih, I-Chuan Tung-Kung Wu, T.J. Fang*, Peng-Hsiang Lin. 2010. Anticancer and antioxidant activities of the peptide fraction from algae protein waste. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 58:1202-1207 5. Lin, Peng-Hsiang, Shu-Yuan Huang, Jeng-Leun Mau, Bo-Kang Liou, and Tony J. Fang*, 2010. A novel alcoholic beverage developed from shiitake stipe extract and cane sugar with various <i>Saccharomyces</i> strains. LWT- Food Science and Technology. 43:971-976. 6. Lin, Wen-Hsin, Chi-Rei Wu, T. J. Fang, You-Cheng Hseu, Kai-Li Lin, Hsin-Chun Chen, Meng-Shiou Lee, Shi-Ying Huang. 2010. Adherence properties of three lactic acid bacteria and their activation of macrophage. Journal of Food Science. doi: 10.1111/j.1750-3841.2010.01875.x 7. Chen, Yi-Ning, Wen-Zhe Hwang, T.J. Fang, Ying Huey Cheng, Jin-Yuarn Lin,. 2011. The impact of transgenic papaya (TPY10-4) fruits supplementation on immune responses in ovalbumin-sensitized mice. Journal of the Science of Food and Agriculture. 91: 539-546 8. Lee, Shu-Chih and T.J. Fang*. 2011. Simultaneous extraction of carotenoids and transfructosylating enzyme from <i>Xanthophyllomyces dendrorhous</i> by a bead beater. Biotechnology Letters.33: 109-112. 9. Lin, Wen-Hsin, Chi-Rei Wu, T.J. Fang, Jiun-Ting Guo, Shi-Ying Huang, Meng-Shiou Lee and Hsin-Ling Yang. 2011. Anti-<i>Helicobacter pylori</i> ability of fermented milk with lactic acid bacteria. Journal of the Science of Food and Agriculture. 91: 1424-1431. 10. Lin, Wen-Hsin, Chi-Rei Wu, T. J. Fang, Meng-Shiou Lee, Kai-Li Lin, Hsin-Chun Chen, Shi-Ying Huang, and You-Cheng Hseu. 2011. Adherent properties and macrophage activation ability of 3 strains of lactic acid bacteria. Journal of Food Science. 76:M1-M7. 11. Sheih, I-Chuan, T.J. Fang*, Tung-Kung Wu, Cheng-Hsiang Chang, and Ru-Yin Chen. 2011. Purification and properties of a novel phenolic antioxidant from <i>Radix astragali</i> fermented by <i>Aspergillus oryzae</i> M29. Journal of Agricultural and Food Chemistry.59:6520-6525. 										
陳錦樹	<p><input checked="" type="checkbox"/>曾主持二年以上國科會研究計畫 <input type="checkbox"/>個人 RPI 值達國科會各學門研究計畫申請人之 RPI 平均值以上</p> <p><input type="checkbox"/>於學院認可之國際期刊發表論文二篇 (第一作者或通訊作者) 以上【文學院及社管學院包含國科會各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇，或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本(含)以上】，前述之著作均須符合本校「教師升等評審標準暨聘任升等著作送審準則」之規定。</p> <p>※相關資格條件敘明如下：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>國科會研究計畫</p> <table border="1" data-bbox="347 1839 1469 2112"> <thead> <tr> <th>計畫名稱</th> <th>時間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>發酵處理在增進茶花花粉營養暨抗氧化活性上之應用</td> <td>97.08~98.07</td> </tr> <tr> <td>發酵暨酵素處理對茶花花粉免疫調節等機能性作用之探討</td> <td>98.08~99.07</td> </tr> <tr> <td>生物轉換技術在萃取米糠機能性成分植酸與多、寡糖上之應用</td> <td>99.08~100.07</td> </tr> <tr> <td>利用生物轉換技術萃取米糠蛋白之研究</td> <td>100.08~101.07</td> </tr> </tbody> </table>	計畫名稱	時間	發酵處理在增進茶花花粉營養暨抗氧化活性上之應用	97.08~98.07	發酵暨酵素處理對茶花花粉免疫調節等機能性作用之探討	98.08~99.07	生物轉換技術在萃取米糠機能性成分植酸與多、寡糖上之應用	99.08~100.07	利用生物轉換技術萃取米糠蛋白之研究	100.08~101.07
計畫名稱	時間										
發酵處理在增進茶花花粉營養暨抗氧化活性上之應用	97.08~98.07										
發酵暨酵素處理對茶花花粉免疫調節等機能性作用之探討	98.08~99.07										
生物轉換技術在萃取米糠機能性成分植酸與多、寡糖上之應用	99.08~100.07										
利用生物轉換技術萃取米糠蛋白之研究	100.08~101.07										

國立中興大學 農資學院 食品暨應用生物科技學系教師評審委員會推(遴)選委員最近三年符合本校各系(所)教師評審委員會組織章程第 2 條第 3 項之資格條件一覽表

委員姓名	符合條件 (請勾選) 及相關內容						
金安兒	<p><input checked="" type="checkbox"/>曾主持二年以上國科會研究計畫 <input type="checkbox"/>個人 RPI 值達國科會各學門研究計畫申請人之 RPI 平均值以上</p> <p><input type="checkbox"/>於學院認可之國際期刊發表論文二篇(第一作者或通訊作者)以上【文學院及社管學院包含國科會各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇,或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本(含)以上】,前述之著作均須符合本校「教師升等評審標準暨聘任升等著作送審準則」之規定。</p> <p>※相關資格條件敘明如下:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>國科會研究計畫</p> <table border="1" data-bbox="349 577 1469 741"> <thead> <tr> <th>計畫名稱</th> <th>時 間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Lactobacillus reuteri 冷凍耐受性的提升與加速貯藏試驗的探討</td> <td>97.08~100.07</td> </tr> <tr> <td>利用噴霧凝結方法製備微膠囊化乳酸菌及其冷凍乾燥之研究</td> <td>100.08~101.07</td> </tr> </tbody> </table>	計畫名稱	時 間	Lactobacillus reuteri 冷凍耐受性的提升與加速貯藏試驗的探討	97.08~100.07	利用噴霧凝結方法製備微膠囊化乳酸菌及其冷凍乾燥之研究	100.08~101.07
計畫名稱	時 間						
Lactobacillus reuteri 冷凍耐受性的提升與加速貯藏試驗的探討	97.08~100.07						
利用噴霧凝結方法製備微膠囊化乳酸菌及其冷凍乾燥之研究	100.08~101.07						
毛正倫	<p><input checked="" type="checkbox"/>曾主持二年以上國科會研究計畫 <input type="checkbox"/>個人 RPI 值達國科會各學門研究計畫申請人之 RPI 平均值以上</p> <p><input type="checkbox"/>於學院認可之國際期刊發表論文二篇(第一作者或通訊作者)以上【文學院及社管學院包含國科會各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇,或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本(含)以上】,前述之著作均須符合本校「教師升等評審標準暨聘任升等著作送審準則」之規定。</p> <p>※相關資格條件敘明如下:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>國科會研究計畫</p> <table border="1" data-bbox="349 1050 1469 1214"> <thead> <tr> <th>計畫名稱</th> <th>時 間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>高麥角硫因菇類之篩選與開發</td> <td>97.08~100.07</td> </tr> <tr> <td>鮑魚菇類對卵巢切除鼠與老化鼠之骨質影響</td> <td>100.08~101.07</td> </tr> </tbody> </table>	計畫名稱	時 間	高麥角硫因菇類之篩選與開發	97.08~100.07	鮑魚菇類對卵巢切除鼠與老化鼠之骨質影響	100.08~101.07
計畫名稱	時 間						
高麥角硫因菇類之篩選與開發	97.08~100.07						
鮑魚菇類對卵巢切除鼠與老化鼠之骨質影響	100.08~101.07						
林美吟	<p><input type="checkbox"/>曾主持二年以上國科會研究計畫 <input type="checkbox"/>個人 RPI 值達國科會各學門研究計畫申請人之 RPI 平均值以上</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>於學院認可之國際期刊發表論文二篇(第一作者或通訊作者)以上【文學院及社管學院包含國科會各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇,或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本(含)以上】,前述之著作均須符合本校「教師升等評審標準暨聘任升等著作送審準則」之規定。</p> <p>※相關資格條件敘明如下:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>於學院認可之國際期刊發表論文二篇</p> <ol data-bbox="349 1541 1509 2011" style="list-style-type: none"> 1. Chu-Chyn Ou, Shiao-Lin Lin, Jaw-Ji Tsai, and Meei-Yn Lin. 2011. Heat-killed lactic acid bacteria enhance immunomodulatory potential by skewing the immune response toward TH1 polarization. J. of Food Science. 76(5): M260-267. 2. Liao E.C., Ho C.M., Lin M. Y., Tsai J.J. 2010. Dermatophagoides pteronyssinus and Tyrophagus putrescentiae Allergy in Allergic Rhinitis Caused by Cross-reactivity Not Dual-Sensitization. Journal of Clinical Immunology. 30(6): 830-839. 3. Ou C.C., T.M. Leu, J.J. Tsai, J.H. Yen and M. Y. Lin*. 2009. Antioxidative effect of lactic acid bacteria: intact cells vs. intracellular extracts. J. Food Drug Anal. 17:209-216. 4. Ou C.C., Y.M. Hsiao, W.H. Wang, J.L. Ko, M. Y. Lin*. 2009. Stability of fungal immunomodulatory protein, FIP-gts and FIP-fve, in IFN-γ production. Food and Agricultural Immunology. 20: 319-332. 5. Ou C.C., Y.M. Hsiao, W.J. Wu, G.J. Tasy, J.L. Ko, M. Y. Lin*. 2009. FIP-fve stimulates interferon-gamma production via modulation of calcium release and PKC-alpha activation. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 57: 11008-11013. 						

國立中興大學 農資學院 食品暨應用生物科技學系教師評審委員會推(遴)選委員最近三年符合本校各系(所)教師評審委員會組織章程第 2 條第 3 項之資格條件一覽表

委員姓名	符合條件 (請勾選) 及相關內容						
賴麗旭	<p> <input checked="" type="checkbox"/> 曾主持二年以上國科會研究計畫 <input type="checkbox"/> 個人 RPI 值達國科會各學門研究計畫申請人之 RPI 平均值以上 <input checked="" type="checkbox"/> 於學院認可之國際期刊發表論文二篇 (第一作者或通訊作者) 以上【文學院及社管學院包含國科會各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇，或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本(含)以上】，前述之著作均須符合本校「教師升等評審標準暨聘任升等著作送審準則」之規定。 ※相關資格條件敘明如下： <input checked="" type="checkbox"/> 國科會研究計畫 </p> <table border="1" data-bbox="349 577 1469 741"> <thead> <tr> <th>計畫名稱</th> <th>時 間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>仙草葉膠對澱粉可食膜物性之影響及其應用於輕度加工蔬果之可行性評估</td> <td>95.08~98.07</td> </tr> <tr> <td>無患子果實萃取物之生物活性及其應用於人造皮膚之可行性評估</td> <td>98.08~101.07</td> </tr> </tbody> </table> <p> <input checked="" type="checkbox"/> 個人 RPI 值達國科會各學門研究計畫申請人之 RPI 平均值以上 個人 RPI 值：100，國科會食品及農化學門研究計畫申請人之 RPI 平均值：67.5 (100 年度) <input checked="" type="checkbox"/> 於學院認可之國際期刊發表論文二篇 </p> <ol style="list-style-type: none"> Lai, L.S.* and Liang, H.Y. 2012. Chemical compositions and some physical properties of the water and alkali extracted mucilage from the young fronds of <i>Asplenium australasicum</i> (J. Sm.) Hook. Food Hydrocolloids 26(2): 344-349. 【SCI】 Chiu, P.E. and Lai, L.S.* 2010. Antimicrobial activities of tapioca starch/decolorized hsian-tsau leaf gum coatings containing green tea extracts in fruit-based salads, romaine hearts and pork slices. International Journal of Food Microbiology 139(1-2): 23-30. 【SCI】 Chen, C.H., Kuo, W.S. and Lai, L.S.* 2010. Water barrier and physical properties of starch/decolorized hsian-tsau leaf gum films: Impact of surfactant lamination. Food Hydrocolloids 24(2): 200-207. 【SCI】 Lin, H.Y., Tsai, J.C. and Lai, L.S.* 2009. Effect of salts on the rheology of hydrocolloids from mulberry (<i>Morus alba</i> L.) leaves in concentrated domain. Food Hydrocolloids 23(8): 2331-2338. 【SCI】 Chen, C.H., Kuo, W.S. and Lai, L.S.* 2009. Rheological and physical characterization of film-forming solutions and edible films from tapioca starch/decolorized hsian-tsau leaf gum. Food Hydrocolloids 23(8): 2132-2140. 【SCI】 Lin, H.Y. and Lai, L.S.* 2009. Isolation and viscometric characterization of hydrocolloids from mulberry (<i>Morus alba</i> L.) leaves. Food Hydrocolloids 23(3): 840-848. 【SCI】 Chen, C.H., Kuo, W.S. and Lai, L.S.* 2009. Effect of surfactants on water barrier and physical properties of tapioca starch /decolorized hsian-tsau leaf gum films. Food Hydrocolloids 23(3): 714-721. 【SCI】 Ou, H.P. Wang, C.C.R.* and Lai, L.S. 2009. Thermal degradation kinetics analysis of monacolin K in <i>Monascus</i>-fermented products. LWT-Food Science and Technology 42(1): 292-296 【SCI】 	計畫名稱	時 間	仙草葉膠對澱粉可食膜物性之影響及其應用於輕度加工蔬果之可行性評估	95.08~98.07	無患子果實萃取物之生物活性及其應用於人造皮膚之可行性評估	98.08~101.07
計畫名稱	時 間						
仙草葉膠對澱粉可食膜物性之影響及其應用於輕度加工蔬果之可行性評估	95.08~98.07						
無患子果實萃取物之生物活性及其應用於人造皮膚之可行性評估	98.08~101.07						

國立中興大學 農資學院 食品暨應用生物科技學系教師評審委員會推(遴)選委員最近三年符合本校各系(所)教師評審委員會組織章程第 2 條第 3 項之資格條件一覽表

委員姓名	符合條件 (請勾選) 及相關內容										
王苑春	<p><input checked="" type="checkbox"/>曾主持二年以上國科會研究計畫 <input checked="" type="checkbox"/>個人 RPI 值達國科會各學門研究計畫申請人之 RPI 平均值以上</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>於學院認可之國際期刊發表論文二篇 (第一作者或通訊作者) 以上【文學院及社管學院包含國科會各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇, 或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本(含)以上】, 前述之著作均須符合本校「教師升等評審標準暨聘任升等著作送審準則」之規定。</p> <p>※相關資格條件敘明如下:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>國科會研究計畫</p> <table border="1" data-bbox="349 584 1469 710"> <thead> <tr> <th data-bbox="349 584 1246 640">計畫名稱</th> <th data-bbox="1246 584 1469 640">時 間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="349 640 1246 710">具有抑制幽門螺旋桿菌活性之鳳仙花 2-甲氧基-1,4-萘醌對胃腺癌細胞凋亡及對幽門螺旋桿菌誘發胃癌免疫調節機制之研究</td> <td data-bbox="1246 640 1469 710">98.08~101.07</td> </tr> </tbody> </table> <p><input checked="" type="checkbox"/>個人 RPI 值達國科會各學門研究計畫申請人之 RPI 平均值以上 個人 RPI : 88.6, 國科會食品及農化學門研究計畫申請人之 RPI 平均值 : 67.5 (100 年度)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>於學院認可之國際期刊發表論文二篇</p> <ol style="list-style-type: none"> <li data-bbox="349 871 1509 936">1. Wang, Y.C.*, Yi T.Y., and Lin K.H. (2011) <i>In vitro</i> activity of <i>Paris polyphylla</i> Smith against enterovirus 71 and coxsackievirus B3 and its immune modulation. Am. J. Chinese Med. Accepted (SCI). <li data-bbox="349 949 1509 1072">2. Wang, Y. C.*, Li, W. Y., Wu, D.C., Wang, J. J., Wu, C. H., Liao, J. J., and Lin, C. K. (2009) <i>In vitro</i> activity of 2-methoxy-1,4-naphthoquinone and stigmasta-7,22-diene-3β-ol from <i>Impatiens balsamina</i> L. against multiple antibiotic-resistant <i>Helicobacter pylori</i>. Evid.-Based Compl. Alt. Medicine DOI: 10.1093/ecam/nep 147 (SCI). <li data-bbox="349 1086 1509 1182">3. Wang, Y. C.*, Wu, D. C., Liao, J. J., Wu, C. H., Li, W. Y., and Weng, B. C. (2009) <i>In vitro</i> activity of <i>Impatiens balsamina</i> L. against multiple antibiotic-resistant <i>Helicobacter pylori</i>. Am. J. Chinese Med. 37, 713-722 (SCI) 	計畫名稱	時 間	具有抑制幽門螺旋桿菌活性之鳳仙花 2-甲氧基-1,4-萘醌對胃腺癌細胞凋亡及對幽門螺旋桿菌誘發胃癌免疫調節機制之研究	98.08~101.07						
計畫名稱	時 間										
具有抑制幽門螺旋桿菌活性之鳳仙花 2-甲氧基-1,4-萘醌對胃腺癌細胞凋亡及對幽門螺旋桿菌誘發胃癌免疫調節機制之研究	98.08~101.07										
林金源	<p><input checked="" type="checkbox"/>曾主持二年以上國科會研究計畫 <input type="checkbox"/>個人 RPI 值達國科會各學門研究計畫申請人之 RPI 平均值以上</p> <p><input type="checkbox"/>於學院認可之國際期刊發表論文二篇 (第一作者或通訊作者) 以上【文學院及社管學院包含國科會各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇, 或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本(含)以上】, 前述之著作均須符合本校「教師升等評審標準暨聘任升等著作送審準則」之規定。</p> <p>※相關資格條件敘明如下:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>國科會研究計畫</p> <table border="1" data-bbox="349 1503 1469 1805"> <thead> <tr> <th data-bbox="349 1503 1246 1559">計畫名稱</th> <th data-bbox="1246 1503 1469 1559">時 間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="349 1559 1246 1624">利用奈微米化技術開發多功能組合性保健食品之研究---改善過敏性氣喘的過敏及其相關發炎狀況之研究</td> <td data-bbox="1246 1559 1469 1624">95.08~98.07</td> </tr> <tr> <td data-bbox="349 1624 1246 1688">以正常及自體免疫小鼠動物體外及體內模式篩選抗糖尿病食材並探討其免疫調節機轉之研究</td> <td data-bbox="1246 1624 1469 1688">97.08~98.07</td> </tr> <tr> <td data-bbox="349 1688 1246 1753">苦味物質對免疫細胞及第 1 型糖尿病之抗發炎與其細胞訊息傳遞研究</td> <td data-bbox="1246 1688 1469 1753">98.08~101.07</td> </tr> <tr> <td data-bbox="349 1753 1246 1805">槲皮素及其相關物質在動物體外及體內之吸收代謝與免疫調節研究</td> <td data-bbox="1246 1753 1469 1805">99.08~101.07</td> </tr> </tbody> </table>	計畫名稱	時 間	利用奈微米化技術開發多功能組合性保健食品之研究---改善過敏性氣喘的過敏及其相關發炎狀況之研究	95.08~98.07	以正常及自體免疫小鼠動物體外及體內模式篩選抗糖尿病食材並探討其免疫調節機轉之研究	97.08~98.07	苦味物質對免疫細胞及第 1 型糖尿病之抗發炎與其細胞訊息傳遞研究	98.08~101.07	槲皮素及其相關物質在動物體外及體內之吸收代謝與免疫調節研究	99.08~101.07
計畫名稱	時 間										
利用奈微米化技術開發多功能組合性保健食品之研究---改善過敏性氣喘的過敏及其相關發炎狀況之研究	95.08~98.07										
以正常及自體免疫小鼠動物體外及體內模式篩選抗糖尿病食材並探討其免疫調節機轉之研究	97.08~98.07										
苦味物質對免疫細胞及第 1 型糖尿病之抗發炎與其細胞訊息傳遞研究	98.08~101.07										
槲皮素及其相關物質在動物體外及體內之吸收代謝與免疫調節研究	99.08~101.07										

國立中興大學 農資學院 食品暨應用生物科技學系教師評審委員會推(遴)選委員最近三年符合本校各系(所)教師評審委員會組織章程第 2 條第 3 項之資格條件一覽表

委員姓名	符合條件 (請勾選) 及相關內容												
周志輝	<p><input checked="" type="checkbox"/>曾主持二年以上國科會研究計畫 <input checked="" type="checkbox"/>個人 RPI 值達國科會各學門研究計畫申請人之 RPI 平均值以上 <input type="checkbox"/>於學院認可之國際期刊發表論文二篇 (第一作者或通訊作者) 以上【文學院及社管學院包含國科會各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇，或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本(含)以上】，前述之著作均須符合本校「教師升等評審標準暨聘任升等著作送審準則」之規定。 ※相關資格條件敘明如下：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>國科會研究計畫</p> <table border="1" data-bbox="349 584 1469 943"> <thead> <tr> <th>計畫名稱</th> <th>時間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>利用奈微米化技術開發多功能組合性保健食品之研究 - 奈微米化處理及改善腸道健康功能之相關研究</td> <td>97.08~98.07</td> </tr> <tr> <td>利用微米和奈米級微化技術開發多功能膳食纖維之研究</td> <td>97.08~98.07</td> </tr> <tr> <td>多效高纖複合載體之開發與應用</td> <td>98.08~101.07</td> </tr> <tr> <td>開發結合多效複方及休閒食品概念之新穎性保健食品---開發結合多效複方及休閒食品概念之新穎性保健食品</td> <td>98.12~100.11</td> </tr> <tr> <td>從食品科學角度研究全球飢餓與糧食保障之問題及挑戰(I)</td> <td>100.08~101.07</td> </tr> </tbody> </table> <p><input checked="" type="checkbox"/>個人 RPI 值達國科會各學門研究計畫申請人之 RPI 平均值以上 個人 RPI：100，國科會食品及農化學門研究計畫申請人之 RPI 平均值：67.5 (100 年度)</p>	計畫名稱	時間	利用奈微米化技術開發多功能組合性保健食品之研究 - 奈微米化處理及改善腸道健康功能之相關研究	97.08~98.07	利用微米和奈米級微化技術開發多功能膳食纖維之研究	97.08~98.07	多效高纖複合載體之開發與應用	98.08~101.07	開發結合多效複方及休閒食品概念之新穎性保健食品---開發結合多效複方及休閒食品概念之新穎性保健食品	98.12~100.11	從食品科學角度研究全球飢餓與糧食保障之問題及挑戰(I)	100.08~101.07
計畫名稱	時間												
利用奈微米化技術開發多功能組合性保健食品之研究 - 奈微米化處理及改善腸道健康功能之相關研究	97.08~98.07												
利用微米和奈米級微化技術開發多功能膳食纖維之研究	97.08~98.07												
多效高纖複合載體之開發與應用	98.08~101.07												
開發結合多效複方及休閒食品概念之新穎性保健食品---開發結合多效複方及休閒食品概念之新穎性保健食品	98.12~100.11												
從食品科學角度研究全球飢餓與糧食保障之問題及挑戰(I)	100.08~101.07												
葉娟美	<p><input checked="" type="checkbox"/>曾主持二年以上國科會研究計畫 <input type="checkbox"/>個人 RPI 值達國科會各學門研究計畫申請人之 RPI 平均值以上 <input type="checkbox"/>於學院認可之國際期刊發表論文二篇 (第一作者或通訊作者) 以上【文學院及社管學院包含國科會各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇，或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本(含)以上】，前述之著作均須符合本校「教師升等評審標準暨聘任升等著作送審準則」之規定。 ※相關資格條件敘明如下：</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>國科會研究計畫</p> <table border="1" data-bbox="349 1352 1469 1532"> <thead> <tr> <th>計畫名稱</th> <th>時間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>以蛋白標靶技術及直接演化法改造地衣芽孢桿菌為高品質幾丁聚醣生產株</td> <td>97.08~100.07</td> </tr> <tr> <td>開發改進安全級枯草桿菌及食品級乳酸菌誘導系統生產甜味蛋白質及三葉因子胜肽</td> <td>100.08~101.07</td> </tr> </tbody> </table>	計畫名稱	時間	以蛋白標靶技術及直接演化法改造地衣芽孢桿菌為高品質幾丁聚醣生產株	97.08~100.07	開發改進安全級枯草桿菌及食品級乳酸菌誘導系統生產甜味蛋白質及三葉因子胜肽	100.08~101.07						
計畫名稱	時間												
以蛋白標靶技術及直接演化法改造地衣芽孢桿菌為高品質幾丁聚醣生產株	97.08~100.07												
開發改進安全級枯草桿菌及食品級乳酸菌誘導系統生產甜味蛋白質及三葉因子胜肽	100.08~101.07												

國立中興大學 農資學院 食品暨應用生物科技學系教師評審委員會推(遴)選委員最近三年符合本校各系(所)教師評審委員會組織章程第 2 條第 3 項之資格條件一覽表

委員姓名	符合條件 (請勾選) 及相關內容						
蔣恩沛	<p> <input checked="" type="checkbox"/>曾主持二年以上國科會研究計畫 <input checked="" type="checkbox"/>個人 RPI 值達國科會各學門研究計畫申請人之 RPI 平均值以上 </p> <p> <input checked="" type="checkbox"/>於學院認可之國際期刊發表論文二篇 (第一作者或通訊作者) 以上【文學院及社管學院包含國科會各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇，或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本(含)以上】，前述之著作均須符合本校「教師升等評審標準暨聘任升等著作送審準則」之規定。 ※相關資格條件敘明如下： <input checked="" type="checkbox"/>國科會研究計畫 </p> <table border="1" data-bbox="349 568 1469 748"> <thead> <tr> <th>計畫名稱</th> <th>時間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>建立細胞及動物模式發展體內追蹤系統探討糖尿病狀態中同半胱氨酸代謝路徑及甲基動態平衡及之影響</td> <td>98.08~101.07</td> </tr> <tr> <td>促發炎分子對體內維生素 B6 平衡調控機轉之研究</td> <td>100.08~104.07</td> </tr> </tbody> </table> <p> <input checked="" type="checkbox"/>個人 RPI 值達國科會各學門研究計畫申請人之 RPI 平均值以上 個人 RPI 值：119，國科會保健營養學門平均 RPI：63.9 (100 年度) </p> <p> <input checked="" type="checkbox"/>於學院認可之國際期刊發表論文二篇 </p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wang YC, Chen YM, Lin YJ, Liu SP, Chiang EP*. <i>GNMT expression increases hepatic folate contents and folate-dependent methionine synthase-mediated homocysteine remethylation</i>. Molecular Medicine May-Jun;17(5-6):486-94. (國科會 NSC97-2320-B-005-008-MY3) 2. Chen DR, Chih HM, Lan JL, Chang HY, Chen WW, Chiang EP*. <i>Blood lipid profiles and peripheral blood mononuclear cell cholesterol metabolism gene expressions in patients with and without methotrexate treatment</i> BMC Medicine 2011 Jan 13;9:4. (衛生署 DOH 97-TD-D-113-97011) 3. Wang YC, Tang FY, Chen SY, Chen YM, Chiang EP*. <i>Glycine-N methyltransferase expression assists methyl group homeostasis by regulating transmethylation kinetics and DNA methylation</i>. Journal of Nutrition 2011 May;141(5):777-82. Epub 2011 Mar 16. (國科會 NSC97-2320-B-005-008-MY3) 4. Chang HY, Tzen JT, Lin SJ, Wu, YT, Chiang EP*. <i>Long-term prednisolone treatments increase bioactive vitamin B6 synthesis in vivo</i>. Journal of Pharmacology & Experimental Therapeutics 2011 Apr;337(1):102-9. Accepted and Epub 2010 Dec 28. (國科會 NSC97-2320-B-005-008-MY3, 衛生署 DOH 97-TD-D-113-97011) 5. Chuang YC, Tang FY, Liao JW, Chuang CH, Jong TT, Chen SS, Tsai CH, Chiang EP*. <i>Isatis indigotica induces hepatocellular cancer cell death via caspase-independent, apoptosis inducing factor translocation apoptotic pathway in vitro and in vivo</i> Integrative Cancer Therapy 2011 Mar 7. [Epub ahead of print] (國科會 NSC93-2317-B005-013) 6. Tang FY*, Chiang EP*, and Pai MH. <i>Consumption of S-allylcysteine inhibits the growth of human non-small cell lung carcinoma in a mouse xenograft model</i>. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 2010 Sep 24. [Epub ahead of print] (國科會 NSC97-2321-B-005-005) 7. Chiang EP*, Wang YC, Chen WW, Tang FY. <i>Effects of insulin and glucose on cellular metabolic fluxes in homocysteine transsulfuration, remethylation, S-adenosylmethionine synthesis</i>. Journal of Clinical Endocrinology & Metabolism 2009 Mar;94(3):1017-25. (國科會 NSC97-2320-B-005-008-MY3) 	計畫名稱	時間	建立細胞及動物模式發展體內追蹤系統探討糖尿病狀態中同半胱氨酸代謝路徑及甲基動態平衡及之影響	98.08~101.07	促發炎分子對體內維生素 B6 平衡調控機轉之研究	100.08~104.07
計畫名稱	時間						
建立細胞及動物模式發展體內追蹤系統探討糖尿病狀態中同半胱氨酸代謝路徑及甲基動態平衡及之影響	98.08~101.07						
促發炎分子對體內維生素 B6 平衡調控機轉之研究	100.08~104.07						

國立中興大學 農資學院 食品暨應用生物科技學系教師評審委員會推(遴)選委員最近三年符合本校各系(所)教師評審委員會組織章程第 2 條第 3 項之資格條件一覽表

委員姓名	符合條件 (請勾選) 及相關內容								
江伯源	<p><input checked="" type="checkbox"/>曾主持二年以上國科會研究計畫 <input checked="" type="checkbox"/>個人 RPI 值達國科會各學門研究計畫申請人之 RPI 平均值以上</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>於學院認可之國際期刊發表論文二篇 (第一作者或通訊作者) 以上【文學院及社管學院包含國科會各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇, 或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本(含)以上】, 前述之著作均須符合本校「教師升等評審標準暨聘任升等著作送審準則」之規定。</p> <p>※相關資格條件敘明如下:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>國科會研究計畫</p> <table border="1" data-bbox="349 584 1469 801"> <thead> <tr> <th>計畫名稱</th> <th>時間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>以模式系統探討酪梨汁混濁安定性及其修飾技術之研究</td> <td>97.08~98.07</td> </tr> <tr> <td>加工處理對酪梨汁苦味影響性評估及降低苦味之研究</td> <td>98.08~99.07</td> </tr> <tr> <td>菱角殼纖維/乳酸菌製備多層次-複合釋控粒子技術及功能性修釋評估</td> <td>100.08~101.07</td> </tr> </tbody> </table> <p><input checked="" type="checkbox"/>個人 RPI 值達國科會各學門研究計畫申請人之 RPI 平均值以上 個人 RPI : 78.8, 國科會食品及農化學門研究計畫申請人之 RPI 平均值 : 67.5</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>於學院認可之國際期刊發表論文二篇</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <u>Po-Yuan Chiang</u> and <u>Jhih-Ying Ciou</u>.2010. Effect of pulverization on the antioxidant activity of water caltrop (<i>Trapa Taiwanensis Nakai</i>) pericarps. <i>LWT - Food Science and Technology</i>. 43:361-365 2. <u>Po-Yuan Chiang</u>,<u>Po-Hsien Li</u>, <u>Chien-Chun Huang</u>, and <u>Chiun R. Wang</u>. 2009.Chemical compositions and physical characteristics of water caltrop during growth. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i>. 89:1298-1306 3. <u>P.Y.CHIANG</u>,<u>J.Y.LI</u>,AND <u>M.L.CHEN</u>.2009. Rheological Characteristics And Morphology of Dialdehyde Starch/Meat Composites during Heating. <i>Journal of Food Science</i>. 74(2):112-119 4. <u>Ciou</u>, <u>Chiun-C.R. Wang</u>, <u>Jhih-Ying Ciou</u> and <u>Po-Yuan Chiang</u>.2009. Effect of micronization on functional properties of water caltwp (<i>Trapa taiwanensis Nakai</i>) pericarp. <i>Food Chemistry</i>. 113:970-974 5. <u>Po-Yuan Chiang</u> , <u>Po-Hsien Li</u> , <u>Chien-Chun Huang</u>, <u>Chiun-C.R. Wang</u>.2008.Physico chemical properties of water caltrop (<i>Trapa Taiwanensis Nakai</i>) starch at different growth time. <i>Carbohydrate polymer</i>. (SCI) 71:310-315 6. <u>Po-Yuan Chiang</u>, <u>Jhih-Ying Ciou</u>, <u>Li-Chun Hsieh</u>.2008.Antioxidant activity of phenolic compounds extracted from fresh and dried water caltrop pulp (<i>Trapa taiwanensis Nakai</i>). <i>Journal of Food and Drug Analysis (SCI.)</i> 16(2):41-47 7. <u>Jhih-Ying Ciou</u>,<u>Chiun-C.R.Wang</u>,<u>Jacob Chen</u> and <u>Po-Yuan Chiang</u>.2008.Total Phenolics Content and Antioxidant Activity of Extracts from Dried Water Caltrop (<i>Trapa Taiwanensis Nakai</i>) Hulls. <i>Journal of Food and Drug Analysis (SCI.)</i> 16(3):66-73. 	計畫名稱	時間	以模式系統探討酪梨汁混濁安定性及其修飾技術之研究	97.08~98.07	加工處理對酪梨汁苦味影響性評估及降低苦味之研究	98.08~99.07	菱角殼纖維/乳酸菌製備多層次-複合釋控粒子技術及功能性修釋評估	100.08~101.07
計畫名稱	時間								
以模式系統探討酪梨汁混濁安定性及其修飾技術之研究	97.08~98.07								
加工處理對酪梨汁苦味影響性評估及降低苦味之研究	98.08~99.07								
菱角殼纖維/乳酸菌製備多層次-複合釋控粒子技術及功能性修釋評估	100.08~101.07								
傅以中	<p><input checked="" type="checkbox"/>曾主持二年以上國科會研究計畫 <input type="checkbox"/>個人 RPI 值達國科會各學門研究計畫申請人之 RPI 平均值以上</p> <p><input type="checkbox"/>於學院認可之國際期刊發表論文二篇 (第一作者或通訊作者) 以上【文學院及社管學院包含國科會各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇, 或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本(含)以上】, 前述之著作均須符合本校「教師升等評審標準暨聘任升等著作送審準則」之規定。</p> <p>※相關資格條件敘明如下:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>國科會研究計畫</p> <table border="1" data-bbox="349 1895 1469 2074"> <thead> <tr> <th>計畫名稱</th> <th>時間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>設計、評估及應用連續式微波輔助混合殺菌系統處理鮮榨柳橙汁</td> <td>97.08~98.07</td> </tr> <tr> <td>混合能源殺菌---經由輔助微波能量、多重加工參數的選擇及電腦模擬以達到高品質產品商業殺菌的最新研究</td> <td>98.08~101.07</td> </tr> </tbody> </table>	計畫名稱	時間	設計、評估及應用連續式微波輔助混合殺菌系統處理鮮榨柳橙汁	97.08~98.07	混合能源殺菌---經由輔助微波能量、多重加工參數的選擇及電腦模擬以達到高品質產品商業殺菌的最新研究	98.08~101.07		
計畫名稱	時間								
設計、評估及應用連續式微波輔助混合殺菌系統處理鮮榨柳橙汁	97.08~98.07								
混合能源殺菌---經由輔助微波能量、多重加工參數的選擇及電腦模擬以達到高品質產品商業殺菌的最新研究	98.08~101.07								

國立中興大學 農資學院 食品暨應用生物科技學系教師評審委員會推(遴)選委員最近三年符合本校各系(所)教師評審委員會組織章程第 2 條第 3 項之資格條件一覽表

委員姓名	符合條件 (請勾選) 及相關內容								
溫曉薇	<p><input checked="" type="checkbox"/>曾主持二年以上國科會研究計畫 <input type="checkbox"/>個人 RPI 值達國科會各學門研究計畫申請人之 RPI 平均值以上</p> <p><input type="checkbox"/>於學院認可之國際期刊發表論文二篇 (第一作者或通訊作者) 以上【文學院及社管學院包含國科會各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇, 或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本(含)以上】, 前述之著作均須符合本校「教師升等評審標準暨聘任升等著作送審準則」之規定。</p> <p>※相關資格條件敘明如下:</p> <p><input checked="" type="checkbox"/>國科會研究計畫</p> <table border="1" data-bbox="347 584 1469 835"> <thead> <tr> <th data-bbox="347 584 1246 640">計畫名稱</th> <th data-bbox="1246 584 1469 640">時 間</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="347 640 1246 692">微米化納豆激酶產品之開發與功能分析</td> <td data-bbox="1246 640 1469 692">97.07~98.08</td> </tr> <tr> <td data-bbox="347 692 1246 763">建立食品中仙人掌桿菌的三種奈米免疫微脂球快速檢測方式-奈米微脂球免疫側流層析試驗法(III)</td> <td data-bbox="1246 692 1469 763">97.07~98.08</td> </tr> <tr> <td data-bbox="347 763 1246 835">利用奈米微脂體建立三種食品中小麥過敏原快速篩檢平台-高靈敏壓電性石英晶體微天平試驗、高專一性免疫磁珠試驗以及免疫層析試紙試驗</td> <td data-bbox="1246 763 1469 835">98.08~101.07</td> </tr> </tbody> </table>	計畫名稱	時 間	微米化納豆激酶產品之開發與功能分析	97.07~98.08	建立食品中仙人掌桿菌的三種奈米免疫微脂球快速檢測方式-奈米微脂球免疫側流層析試驗法(III)	97.07~98.08	利用奈米微脂體建立三種食品中小麥過敏原快速篩檢平台-高靈敏壓電性石英晶體微天平試驗、高專一性免疫磁珠試驗以及免疫層析試紙試驗	98.08~101.07
計畫名稱	時 間								
微米化納豆激酶產品之開發與功能分析	97.07~98.08								
建立食品中仙人掌桿菌的三種奈米免疫微脂球快速檢測方式-奈米微脂球免疫側流層析試驗法(III)	97.07~98.08								
利用奈米微脂體建立三種食品中小麥過敏原快速篩檢平台-高靈敏壓電性石英晶體微天平試驗、高專一性免疫磁珠試驗以及免疫層析試紙試驗	98.08~101.07								

附註:

- 一、國立中興大學各系(所)教師評審委員會組織章程第 2 條第 3 項規定:「第一項推(遴)選委員應為學養俱佳、教學認真、公正、熱心之教授、副教授, 且最近三年曾主持二年以上國科會研究計畫或個人 RPI 值達國科會各學門研究計畫申請人之 RPI 平均值以上或於各學院認可之國際期刊發表論文二篇 (第一作者或通訊作者) 以上【文學院及社管學院包含國科會各學門之一級期刊或國際期刊對等之論文集論文二篇, 或由具審查制度之出版單位且經院教評會審查通過出版專書一本(含)以上】, 前述之著作均須符合本校『教師升等評審標準暨聘任升等著作送審準則』之規定。」
- 二、請依符合之條件敘明相關內容:
 1. 曾主持二年以上國科會研究計畫: 請敘明計畫名稱、時間。
 2. 個人 RPI 值達國科會各學門研究計畫申請人之 RPI 平均值: 請敘名學門、個人及平均 RPI 值。
 3. 國際期刊發表論文二篇: 請敘明作者、論文名稱、出版處所、出版年月、頁次。
 4. 專書一本(含)以上(文學院、社管學院): 請敘明作者、專書名稱、出版處所、出版年月。
- 三、本表若不敷使用請自行增加列數, 並請註記頁次。

系(所、室、中心、學位學程)主管簽章: