

國立宜蘭大學生物資源學院碩士在職專班班務會議

114 學年度第 2 學期第 2 次會議紀錄(通訊會議)

時 間：115 年 4 月 20 日(星期一) 至 115 年 5 月 06 日 (星期三)

地 點：線上表單

主 席：林世斌院長

記錄:陳易成

會議委員：鍾曉航委員、張允瓊委員、陳彥卉委員、蔡孟利委員、鍾智昕委員、游玉祥委員、陳韻如委員、吳晉晟委員、馬志豪學生代表、曾紀方學生代表。

壹、主席報告

貳、前次會議紀錄報告(附表)

參、業務報告

肆、提案討論

提案一

案由：115 學年度新聘教師案－陳秀玲博士

說明：115 學年度第 1 學期本班將開設「高齡友善質地調整食品暨藥膳食品特論」課程，欲新聘請陳秀玲博士為兼任助理教授，請參閱附件 1。

決議：修正後通過。

提案二

案由：115 學年度續聘教師案－曹博宏副教授

說明：115 學年度第 1 學期本班將開設「羊乳保健化妝品之開發應用」課程，擬續聘退休教師曹博宏副教授為兼任副教授。

決議：修正後通過。

伍、臨時動議

陸、散會

附表

國立宜蘭大學生物資源學院碩士在職專班班務會議
114 學年度第 2 學期第 1 次會議紀錄執行情形(115.04.09)

項次	案 由 及 決 議 項	執 行 情 形	備 註
1	115 學年度教師合聘案	照案通過，續送園藝系、食品科學系院辦公室和院教評會審議。	
2	115 學年度新聘教師案－陳秀玲博士	審議後不通過，「擬聘專（兼）任教師申請建議表」有誤及課程內容待調整，更正後送班務會議重新審議。	
3	學生鄭聰琳學位考試採取線上視訊口試申請案	審議後通過，後續諮詢教務處，如符合相關法源將辦理簽呈事宜。	

國立宜蘭大學擬聘專（兼）任教師申請建議表

姓 名	陳秀玲		出 生		5 9 年 7 月 2 4 日		性 別	女	
			身分證字號或護照種類及號碼		N221243090 國籍：中華民國台灣				
擬 任 職 級	專任：		擬任學科	高齡友善質地調整食品暨藥膳食品特論	時數	2	附件	☒ 學經歷證件 ☐ 教師證書 (字第 號)	
	兼任：助理教授								
住 址		新北市樹林區三福街56巷3好4樓				聯絡電話		住家： 手機：0934182025	
學 歷	學 校 名 稱		科 系		學 位		起 訖 時 間		
	國 內	私立輔仁大學		食品營養博士學位學程		博士		108-2學期至114-1學期	
	國 外								
經 歷	服 務 機 關 / 職 稱			地 址		起 訖 時 間			
	新北市鶯歌區國民小學/公職營養師			新北市鶯歌區育英街2號		88年8月至今			
現 有 員 額	職 級	教 授	副 教 授	助 理 教 授	講 師	助 教			
	員 額								
五年內已發表之論文著作	Chen, H. L., Chen, C. C., Hung, M. C., Chen, C. J., & Hsieh, J. F. (2025). Impact of Deep Ocean Water on the Textural and Microstructural Properties of Soybean-Based and Winged Bean-Based Tofu. <i>Journal of Food Science</i> , 90(7), e70397. https://doi.org/10.1111/1750-3841.70397								
	Chen, H. L., Chen, C. C., Chen, C. J., & Hsieh, J. F. (2025). Impact of Citric Acid on the Texture and Microstructure of Thermally Induced Tofu-Like Gels From Soy, Chickpea, and Mung Bean Protein Isolates. <i>Journal of Food Science</i> , 90(11), e70712. https://doi.org/10.1111/1750-3841.70712								
中華民國 年 月 日 承辦人：									
系教評會意見 (核章)			院教評會意見 (核章)						

博士學位證書

輔仁大學學校財團法人 輔仁大學博士學位證書 輔博字第 409118026 號 學生陳秀玲，中華民國 59 年 7 月 24 日生，在本校 民生學院食品營養博士學位學程研究期滿經博士 學位考試合格，依學位授予法之規定授予以理學博士 學位。此證 院長 <u>郭孟怡</u> 校長 <u>藍易振</u> 中華民國 1 月 1 日		Fu Jen Catholic University <i>has conferred on</i> CHEN, HSIU-LING <i>the degree of</i> Doctor of Philosophy <i>in Ph.D. Program in Nutrition</i> <i>and Food Sciences</i> <i>in recognition of the fulfillment of</i> <i>the requirements of that degree</i> January 2026 <u>Meng I Kuo</u> <u>Lanale</u> Dean President
--	--	--

ORIGINAL ARTICLE

Food Chemistry

Impact of Deep Ocean Water on the Textural and Microstructural Properties of Soybean-Based and Winged Bean-Based Tofu

Hsiu-Ling Chen¹ | Chun-Chi Chen² | Man-Chia Hung³ | Chao-Jung Chen¹ | Jung-Feng Hsieh^{1,3} 

¹Ph.D. Program in Nutrition & Food Science, Fu Jen Catholic University, New Taipei, Taiwan | ²Department of Animal Science, National Chiayi University, Chiayi, Taiwan | ³Department of Food Science, Fu Jen Catholic University, New Taipei, Taiwan

Correspondence: Jung-Feng Hsieh (075101@mail.fju.edu.tw)

Received: 25 March 2025 | **Revised:** 1 June 2025 | **Accepted:** 23 June 2025

Funding: The study was supported by the National Science and Technology Council in Taiwan, Grant/Award Number: NSTC 109-2221-E-030-003-MY2 and NSTC 111-2221-E-030-006-MY3.

Keywords: coagulant | deep ocean water | soybean | tofu | winged bean

ORIGINAL ARTICLE

Food Engineering, Materials Science, and Nanotechnology

Impact of Citric Acid on the Texture and Microstructure of Thermally Induced Tofu-Like Gels From Soy, Chickpea, and Mung Bean Protein Isolates

Hsiu-Ling Chen¹ | Chun-Chi Chen² | Chao-Jung Chen¹ | Jung-Feng Hsieh^{1,3} 

¹Ph.D. Program in Nutrition & Food Science, Fu Jen Catholic University, New Taipei, Taiwan | ²Department of Animal Science, National Chiayi University, Chiayi, Taiwan | ³Department of Food Science, Fu Jen Catholic University, New Taipei, Taiwan

Correspondence: Jung-Feng Hsieh (075101@mail.fju.edu.tw)

Received: 26 August 2025 | **Revised:** 14 October 2025 | **Accepted:** 6 November 2025

Keywords: chickpea | mung bean | protein isolate | soybean | tofu-like gel

營養師證書(正反面)

中華民國
陸月貳拾貳日

行政院衛生署署長
張博雅



規定給予證書以資證明

經考試院營養師考試及格依據營養師法

民國伍拾玖年柒月貳拾肆日出生

陳秀玲 女性 N221243090

營養師證書

營養字第000948號



NO 030105

84年1月1日 由總公會 台北營養師公會 新章 楊志政

開(執)業登記動態表

1	民國84年1月22日發給 由投縣衛生局 投縣衛生局 投縣衛生局 投縣衛生局	2	民國84年8月22日發給 由投縣衛生局 投縣衛生局 投縣衛生局 投縣衛生局	3	民國84年9月15日發給 由投縣衛生局 投縣衛生局 投縣衛生局 投縣衛生局	4	民國84年9月15日發給 由投縣衛生局 投縣衛生局 投縣衛生局 投縣衛生局	5	民國84年11月19日發給 由投縣衛生局 投縣衛生局 投縣衛生局 投縣衛生局	6	民國84年11月19日發給 由投縣衛生局 投縣衛生局 投縣衛生局 投縣衛生局
7		8		9	民國84年10月30日發給 由投縣衛生局 投縣衛生局 投縣衛生局 投縣衛生局	10		11	民國84年8月7日發給 由投縣衛生局 投縣衛生局 投縣衛生局 投縣衛生局	12	

民國 93 年中醫師檢定考合格證明

舊制： 民國 100 年以前，非中醫系民眾可報考檢定考試，及格後再考特考。民國 100 年後全面終止。

現行制度： 現要成為中醫師，必須從教育部採認的國內外大學中醫學系或「學士後中醫學系」畢業，並經實習期滿成績及格，才能報考「專門職業及技術人員高等考試中醫師考試」。

應 考 資 格 證 明		(93)中醫檢字第 038號
姓 名：	陳秀玲	
性 別：	女	
國民身分證 統一編號：	N221243090	
出 生 日 期：	民國五十九年七月二十四日	
參加九十三年中醫師檢定考試及格，依檢定考試規則第二條第四項規定取得 特種考試中醫師考試之應考資格，依同規則第八條第三項規定發給本證明。		
考 選 部 部 長		劉 初 枝
		
中 華 民 國 九 十 三 年 五 月 十 七 日		

國立宜蘭大學 教學大綱

114.08.28 修訂

開課學制	進修學制	開課學年度/學期	115-1				開課班級	PBC-生物資源學院碩士在職專班 2
開課系所	生物資源學院碩士在職專班	選課編號	P3BC010008					
課程名稱	高齡友善質地調整食品暨藥膳食品特論 Special Topic in Friendly Texture-Modified Foods and Medicinally Constituted Diets for The Elderly					合開	☐ 是 ☒ 否	
教學目的	本課程以「高齡友善質地調整食品需求」為核心，結合食品科學、生物資源應用與常用藥膳食品，培養學生具備以科學實證方法設計、評估與之能力。					任課教師	所屬系所： 生物資源學院碩士在職專班 教師姓名：陳秀玲	
先修科目	無							
學分數	2	演講時數	2	實習時數	0			
上機	☐ 是 ☒ 否	課程性質： ☐ 必修 ☒ 選修						
實習	☐ 是 ☒ 否	上課教室		生 104		上課時間	50B、50C	
本課程是否安排兩週彈性教學週次內容	☒ 是：教師需於「上課進度」填寫 16 週課程內容，並填寫 2 週彈性教學內容 ☐ 否：教師需於「上課進度」填寫 18 週課程內容。							
教科書目	自編講義： ☒ 是 ☐ 否			圖資館館藏： ☐ 是 ☒ 否				
	1. 自編講義							
參考書目	1. 書名：中醫食療與養生 作者：彭溫雅 出版社：知音出版社（台灣） ISBN：9789867825867 2. 書名：四季養生藥 作者：吳明珠 出版社：時報文化 ISBN：9789571364218 3. 書名：高齡者營養照護 作者：李婉萍（等）出版社：華杏出版股份有限公司 ISBN：9789861945868 4. 書名：吞嚥困難飲食全書 作者：藤島一郎 出版社：世茂出版社 ISBN：9789863773346 5. 書名：高齡食品加工與設計 作者：張清泉（等）出版社：華格那出版社 ISBN：9789863622620							
考試及成績計算方式	1.課堂參與討論：20% 2.專題寫作報告分享作業：20% 3.期中、期末專題寫作（書面＋口頭）：60%					上課方式	實體講授 報告討論	

本 課 程 核 心 能 力 雷 達 圖	本課程核心能力權重
開課後會依據核心能力權重，由系統自動產生	R1：30 生物資源領域專業知識 R2：10 策劃及執行專業研究 R3：15 創新思考及獨立作業 R4：25 跨領域專業知識整合 R5：10 社會關懷及生物資源保育應用 R6：10 前瞻性國際觀及團隊合作

週次	上 課 進 度
1	課程介紹、全球高齡食品趨勢
2	高齡用餐質地調整食品的特性
3	高齡人體生理變化與營養風險評估
4	高齡食品加工技術討論、現有產品開發與應用
5	認識常用的藥膳食品類別
6	認識常用的藥膳食品之藥性味及作用
7	藥膳食品之煎煮及服法
8	自主學習
9	期中考：報告
10	藥膳食品之間互相作用及特點
11	五行臟腑開竅、時辰流注及生剋關係
12	不同臟腑的藥膳食品應用
13	護眼疏肝、老花眼、飛蚊症之藥膳食品
14	改善睡眠養心安神之藥膳食品
15	健脾胃之藥膳食品
16	小組報告:規劃高齡調整質地食品並應用藥膳的規範與建議之藥膳食品，設計適合之餐飲
17	自主學習
18	期末考:報告

※「請遵守智慧財產權，切勿使用非法影印教科書」。

※本課程符合聯合國永續發展目標(SDGs)如下：(最多可勾選 5 項)

- ☐SDG1 終結貧窮(No Poverty)
- ☐SDG2 消除飢餓(Zero Hunger)
- ☒SDG3 健康與福祉(Good Health and Well-Being)
- ☒SDG4 優質教育(Quality Education)
- ☐SDG5 性別平權(Gender Equality)
- ☐SDG6 淨水及衛生(Clean Water and Sanitation)
- ☐SDG7 可負擔的潔淨能源(Affordable and Clean Energy)