

1 魚肉組織中丁香酚之 QuEChERs 萃取及液相層析串聯質譜法檢驗方法之開發

趙偉博(Wei-Po Jau)；黃志能(Chih-Neng Huang)；陳浩民(Hao-Min Chen)；於柏伸(Bo-Shen Wu)；曾素香(Su-Hsiang Tseng)

魚肉組織；超高效液相層析串聯質譜儀；丁香酚；QuEChERs 萃取；Fish tissue；Ultra high liquid chromatography/tandem mass spectrometer；Eugenol；QuEChERs extraction

2 不同殺菁及乾燥方法對猴頭菇品質之影響

何純誼(Chun-Yi Ho)；陳淑德(Su-Der Chen)

猴頭菇；微波；殺菁；乾燥；”Hericium erinaceum”；Microwave；Blanching；Drying

3 利用液相層析軌道捕捉式高解析度質譜儀進行果汁中殘留農藥之快速篩檢

於柏伸(Bo-Shen Wu)；沈盈如(Ying-Ru Shen)；楊凱智(Kai-Chih Yang)；曾素香(Su-Hsiang Tseng)；高雅敏(Ya-Min Kao)；闕麗卿(Lih-Ching Chiueh)；施養志(Daniel Yang-Chih Shih)

果汁；農藥；液相層析軌道捕捉式高解析度質譜儀；juice；pesticide；LC/high resolution Orbitrap MS

4 不同修飾方法對澱粉消化率之影響

張欽宏(Chin-Hung Chang)；鄭怡姍(Yi-Shan Cheng)；蕭東昇(Dong-Sheng Shiao)；黃萱斐(Hsuan-Fei Huang)；陳秀雯(Shiow-Wen Chen)；吳景陽(Jiing-Yang Wu)

抗解澱粉；消化率；香蕉澱粉；豌豆澱粉；醋酸酐；Resistant starch；Digestibility；Banana starch；Pea starch；Acetic anhydride

5 碳酸氫鈉浸漬處理對白肉雞胸肉之肉質影響

鄭富元(Fu-Yuan Cheng)；林亮全(Liang-Chuan Lin)；詹崇孝(Chong-Xiao Zhan)

浸漬處理；碳酸氫鈉；白肉雞；肉質；Marination；Sodium bicarbonate；Broiler；Meat quality

6 食品添加物對納豆激酶於酸性溶液穩定性之影響與其飲品之開發

李人信(Jen-Hsin Li)；楊世昂(Shih-Ang Yang)；陳銘鴻(Min-Hung Chen)；莊金谷(Chin-Ku Chung)；楊季清(Chi-Ching Yang)

納豆激酶；食品添加物；柳橙飲品；Nattokinase；Food additives；Orange drink