











	標題	摘要
NEW	山芹莖及葉子之精油的成分分析及其抗氧化能力	
	台灣金線連酒製品對沙門氏菌(<i>Salmonella typhimurium</i>)之致變異性評估	
	以甘油與植物油利用脂解酶之轉酯化反應生產1,3-雙醯甘油	
	過熱蒸汽及烘烤處理對甘藷品質及抗氧化力之影響	
	不同去乙醯度膠態幾丁聚醣乳化性之研究	
	幾丁聚醣對組織胺生產菌之抑菌作用與在旗魚保鮮之應用	