

## 第三屆大豆高加價值產品研發研討會

地處台灣大豆、香米原鄉，深耕嘉南平原，創造高加價值產品，落實產官學聯盟合作，推動產業升級，發揮嘉義大學研究團隊區域特色發展功能。

※主辦單位：國立嘉義大學生命科學院、食品科學系、微生物免疫與生物藥學系、中草藥暨微生物利用研發中心

※協辦單位：中華民國經濟部技術處

※時間：2015年11月25日下午13:00 – 17:30

※地點：國立嘉義大學綜合教學大樓6樓 A32-625  
嘉義市學府路300號

※聯絡人：翁博群老師 05-2717922

※報名網址：[http://www.ncyu.edu.tw/cls/bulletin.aspx?bulletin\\_sn=25504](http://www.ncyu.edu.tw/cls/bulletin.aspx?bulletin_sn=25504)

※報名截止日期：2015年11月23日

※議程

\*主辦單位保有議程變更之權利。

	主題 Section Topic	演講者 Speaker
13:00-13:20	Registration	
13:20-13:30	Opening remarks	嘉義大學生命科學院 朱紀實 院長
13:30-14:30	<u>Keynote speech:</u> How does soy-derived genistein prevent diabetes ?	劉東民 教授 (人類營養、食品與運動學系美國維吉尼亞理工州立大學)
14:30-14:45	Change of isoflavone levels in fermented soybean	朱紀實 教授 (微生物免疫與生物藥學系，國立嘉義大學)
14:45-15:00	不同發芽時間對花生二苯乙烯類成分誘導產生之影響	陳力耿 教授 (微生物免疫與生物藥學系，國立嘉義大學)
15:00-15:15	Break	
15:15-15:30	機能性飲品開發技術平台應用—高纖花生豆漿飲品開發	財團法人食品工業發展研究所許馨云 博士

15:30–15:45	Optimization of fermented soymilk culture parameters for gamma-aminobutyric-acid and exopolysaccharides production from co-culturing lactic acid bacteria using responses surface models	謝佳雯 教授 (微生物免疫與生物藥學系，國立嘉義大學)
15:45–16:00	大豆優格開發	呂英震 教授 (食品科學系，國立嘉義大學)
16:00–6:15	金珠大豆開發食品中異黃酮及嘌呤之含量變化	羅至佑 教授 (食品科學系，國立嘉義大學)
16:15–16:30	Synergistic Antioxidant Activity of Resveratrol with Genistein in High Glucose Incubation in Madin-Darby Canine Kidney Epithelial Cells	陳俊憲 教授 (微生物免疫與生物藥學系，國立嘉義大學)
16:30–16:45	花生萃取物 Arachidin-1 對血管內皮細胞抗發炎機制	翁炳孫教授 (微生物免疫與生物藥學系，國立嘉義大學)
16:45–17:00	The protective effects of the novel soy yogurt product in STZ-induced hyperglycemic mice	翁博群 教授 (微生物免疫與生物藥學系，國立嘉義大學)
17:00-17:20	綜合討論	總計畫主持人 朱紀實 教授 來賓 劉東民教授