

內容

編者的話
財務報告
周台生
2

周台生
2

隔洋未鴻
馬保之
3

公司簡介
周鴻恩
4

會務集錦
5

學術風光
周鴻恩
4

鄧仁親
6

新會員錄
7

小啟
地圖更正
8

發行日期：

1977年12月1日



旅美中國
食品科技
學會會誌
第二期



The Association of Chinese Food
Scientists and Technologists
in America (ACFSTA)
P. O. Box 2245
Clemson University
Clemson, SC 29632
U.S.A.

Dr. Wang, Catharina
145-4 Academic DR.
Harris, GA. 30601

Dr. Wang, Catharina

編者
的語

一年容易又冬風
本期起我們開始了
幾字告白，公司會社
學術風光等，希望會

員投稿。為了篇幅的開

係，請儘可能以一頁為原則。來稿如係
白紙黑字，編者惟可能原諒些許，以免
去抄錄之苦。請當下許容由作刊用。

熊：如果那位會員具有昇遷，結婚生子
等事項，希望來函，也許她可以為我們
們可以成為一個大家庭，會員向多加

詮詣，成為朋友以後才會產生力量。尤
其不容易生存下去，我們也會時時為
你謀求發展之升也將不会有太大的作用的。

年間即，在這裡祝福各位會員
新年快樂，來年事事如意。如果
可以在百忙中給本會一些助力，相信我們
可以變成長大起來的。

收支表

項目	收	支	平衡
Received from last yr	180.18		180.18
interest received	1.91		182.09
membership dues received from last year	16.00		198.09
Post Box rental		6.00	192.09
Newsletter postages		11.44	180.65
		14.95	165.70
Rubber stamp		5.93	159.77
Membership dues received to date (11-15)	106.00		265.77
現況			265.77



十一月十五日為止，共收
到33位會員山會費126元。
其中有學生會員5位，
專業會員18位及贊助
會員10位。

贊助會員負大名：
陳尚善，嚴長廣，孫璐西，鄭雄，
胡國顯，陶至真，姚許鴻儀，
周鴻恩，陳明端，顧珣等十位

周生生

FOOD INDUSTRY RESEARCH & DEVELOPMENT INSTITUTE

10, KUANG-CHEN LI
HSI-TA ROAD, HSINCHU
P. O. BOX 246, TEL. (035) 223191, 223192
TAIWAN, REPUBLIC OF CHINA



筑山會長吾兄惠鑒：

這次弟在美旅行訪問，能有機會與兄見面，非常高興，弟已於九月十一日返台，一切請勿爲念。欣悉我國旅美食品科技人士，本互助合作精神，團結一致，在美成立食品科技學會，聯絡感情，互相切磋，實在難能可貴，尤其得兄熱心推動，有聲有色，更令人振奮欽佩。弟相信今後不僅可加強海內外食品界人士之聯繫，且必有利於國內食品工業之進步與發展，弟謹此向兄及貴會表示誠摯的敬意，並願今後彼此保持密切聯繫，共同爲食品之研究而努力。

現本所出版有「食品工業」月刊一種，且已發行多年，甚受讀者歡迎，今爲了有更充實內容，弟竭誠歡迎 貴會的會員，能將自己最新的或特別的研究和心得，撰稿在「食品工業」月刊發表。目前國內食品工業界對於新技術及新產品的開發，都亟謀有新的突破，以增強在國際市場上的競爭力。 貴會諸會員必願盡力協助國內食品界，以謀有更大的發展也。文稿長短不拘，如用英文撰寫，本所亦可代爲譯出。此事還要拜託吾兄代爲呼籲及推動，弟謹拭目以待，並先致謝忱。肅此奉函，敬祝 貴會會務發達。

研安

並頌

弟
馬
保
之



敬啓

66. 9.
23.

食品工業發展研究所用箋

中文她她

自由中國公事局

新竹市郵政信箱第號

深盼告候
她在臺灣文稿不相合
增進國內食品工業及學術研究
人與國內外接觸，該所應增設，有此二項為為擇擇。

公司簡介一周鴻恩



Raston Purina Company

不只是家庭主婦們，連我們食品從業朋友們都以為本公司只向狗、貓、的主人依生意。這大概是受 T.V. 廣告的影響。但也可見我們食品從業者對各食品公司的經營「内幕」知道不夠。任會長要我介紹一下本公司的經營情形。下面是一份簡略的報告：

I. The Company：創立於 1894。行政研究及 Marketing 的總部在 St. Louis。去年的“Annual sales”約 \$3.5 Billions. 被列為五個“Best Managed Companies”之一 (Dun's Review). 本公司標榜以“Protein”及“Nutrition”為骨幹。

II. The People：Dean 是“Chief”。副董事長是 Hardin (前營業部長)。雇用約 59,000 人。在總部的研究中心有 8 位中國人。其中 7 位 Ph.D. (2 食品，1 营養，1 藥理，1 物化，1 獸醫，1 藥學) 及 1 M.S. (食品)。

III. The Business：Diversification 是本公司特徵。經營項目各式各樣。

1. Protein：(1) Soy Proteins — 有 9 種 isolates 及數種 textured. 前者居第 1 位。銷及 24 國家。歐洲總部在 Brussel。在日本係由富士公司合作推銷。

(2) Dairy Proteins — Caseinate 及 Whey. 工廠在 MN 及 WI 兩州。

(3) Industrial Proteins 及 Polymers — 供作 Coating, adhesive 及 binder 之用。

2. Research Service：提供微生物、營養及化學分析及 Contract Research (R-900).

3. Specialty Restaurants 及 Fast Food Chain：前者係高貴餐館約 56 個。後者為 Jack-in-the-Box，約 886 個。分佈在美西、中、南各州。

4. 洋菇：“Country Stand”。菇舖分佈在 TX, TN, CA, FL, IL 各州。

5. Sea Foods：Tuna, Oyster. (Van Camp Sea Food Co.) 在加利福尼亞州。

6. Cereals：“Check” cereals, “Ry-Krisp” crackers 及 Instant oat meals 等。同時也是全國最大的“Store Brand” cereals 的 Supplier.

7. Candy：Cardinet Candy Co. G Lee (李秀的第二) 是該廠的 V.P.

8. Food Service：供應學校、機關、及飛機上的 Food Service

9. Pet Food: 約佔 Pet Food 市場的三分之一, 佔第一位.
10. 飼料: 居世界首位, 種類應有盡有. 工廠及經銷處遍及世界各國.
11. Animal Health Products: 供應獸醫、藥服務.
12. House Plants Supply: 包括 Green Thumb 及 Deco Plants 兩 Divisions
13. 娛樂: Keystone Ski Resort (在 Colorado). St. Louis Blues Hockey Club 及 Checkerdom Indoor Entertainment Center.
14. 其他: Grain Processing 及 Trading (包括 Soybean Meal & oil). Sales of Breeding Hogs, Chemical specialties (農藥, 除草劑, 清潔劑).

IV. Position Available: 要兩位 Ph.D. (1 Food Eng. 及 1 位對 meat 或 Fish 的加工有經驗者) 及約 5 名 technicians 或 Chemists (B.S.)



會務
集錦

* 明年本會的大會按會章規定在六月五日即年會的第一天舉行會餐。有關會餐事宜已蒙林信南會支概允擔任年會總幹事。林君在 Dallas 多年相信又能圓滿達成任務。請位會友對年會節目有建議的話, 請修達來信提議。

* 本會收到美國商業部 OMBE 來 ACCESS 雜誌樣本。

一份。对该组织有兴趣之會友可直接去函索取。無要求供讀者請轉送：我社。

Office of Minority Business Enterprise
Public Information Division — Access
U. S. Department of Commerce
Washington, D.C. 20230

* 每年道訊調查一般結果都認為本會會費偏低。凡在六月十五日以前未繳會費的會友在本期最後再附一紙繳費表格。希望你速繳費以利會務推行。謝謝。

University of Florida
光風府學



各位會友：

敬 許 仁 親

奉任會長之命，謹以個人之拙筆對我所知的佛羅里達大學之食品科學及營養學系略述一二。目前此系的課程分為三方面：食品科學、食品實驗及營養學。系內有 17 位教授員有食品研究及營養之責，其中 11 位屬食品科學及實驗；另外在佛羅里達中、部的實驗營養站有 4 位教授專做有肉類、水果類方面的研究。前者來此任教已有三年，在研究方面主要做有肉類加工及水產化學等。此系大學外部約有學生 80 人，一半是攻讀食品科學，另碩士班、研究生約 30 位。博士班的計劃現正向佛羅里達州政府申請中，如一切順利，約明年底可通過。此系目前的外國研究生由於地利之故從南美來的佔了最大比例，中國同學目前有二位，即克明先生（服務於新竹食品工業研究所）及趙麗小姐。徐返農復會為國服務，佛羅里達大學位於佛羅里達北部（Gainesville），離奧斯汀世界約二千半小時的開車路程，歡迎各位會友的光臨及指教。



新會員錄

-7-

歡迎各位新會員及幾位失蹤了兩年以上的老會員。
很可惜的是有些會員資料不齊全，希望您們重新
填寫會員表格寄回。本公司存1971年會員通訊錄
15，如果您要申請郵件請在印單上，郵局為止。

Name	Home Address	Business Affiliation
Chang, Kow Ching <u>張國清</u>	116 Filley Hall Lincoln, Nebraska 68503 (402)-472-2831	Univ. of Nebraska MS, 1977, U. Neb. Food protein
Chiou, Keh-Ming <u>邱克明</u>	Box 17-0417, Reid Hall Gainesville, FL 32612	Univ. of Florida
Fu, <u>符昌海</u>	2, Morningside Dr. Winnipeg, Manitoba R3B 1B8, CANADA	Wescan Labs. Ltd. President (204)-943-6956
Hsieh, Dean S. T. <u>謝水田</u>	56-127, MIT Cambridge, MA 02139	MIT MS, 1974, MIT Food Processing
Huang, Yao-wen <u>黃耀文</u>	P.O.Box 10, Morris Hall U. of George, Athens, Ga. 30602	Univ. of George (404)-542-2286 Food Microbiology
Jao, Yun-Chi <u>饒原奇</u>	51900 Northfield Dr. Elkhart, IN 46514 (219)-264-7604	Marshall Division Miles Laboratories Inc. MS, 1971, U. Toledo PhD, 1974, Ohio State Process Development
Lee, Robert Y. <u>李雅煌</u>	2045 Knapp Ave. E-1, St. Paul, Minn. 55108 (612)-647-9491	Univ. of Minnesota (612)-376-3414 BS, 1970 N. Taiwan U. MS, 1973, N. Taiwan U. Food Microbiology
Ly, Alexander <u>黎民欣</u>	P.O.Box 1423 Auburn, AL 36830	Auburn Univ.
OuYang, Jiann-Min <u>歐陽建民</u>	774 Bevier Rd. Piscataway, NJ 08854 (201)-249-8076	Rutgers Univ. MS, 1977, Rutgers Fats & Oils
Tom, Theresa <u>譚哲華</u>	1411 Carver Rd., Apt. 0 Modesto, CA 95350 (209)-521-0636	E & J Gallo Winery Research Scientist (209)-521-3252 BS, 1971, S.F.State U. MS, 1973, UC Davis Wines R & D
Wan, Peter J. <u>萬建心</u>	Box 1766 College Station, TX 77840 (713)-846-3425	Food Protein R/D Ctr Texas A & M Univ. (713)-845-2741 MS, 1970, Ill. Inst.Te PhD, 1973, Texas A&M Plant Proteins
Wang, William Chung <u>王中</u>	236 Grove Acre Ave. Pacific Grove, CA 93950 (408)-273-7932	Cornell Univ. (607)-256-2006 Carbohydrate Research

Wu, James 吳萬象	146 Easton Ave. New Brunswick, NJ 08901 (201)-249-2194	Rutgers University (201)-932-9682	MS, 1975 Rutgers Fats & Oils
Wu, Ying Victor 吳應	4900 N. Knoxville Ave., Apt. 106A Peoria, IL 61614	USDA, NRRC Supervisory Res. Chemist (309)-685-4011	BS, 1953, U. Alabama PhD, 1958, MIT Cereal Proteins
Yao, Jeng John 姚錚	309N Busey, Apt. 1 Urbana, IL 61801	Univ. Illinois (217)-384-5014	MS, 1977, U. Hawaii Food Processing
Chen, Mike Ling-mu 陳鈴木	2509 E. Toll Gate Rd. Huntsville, AL 35801 (205)-536-4684	Chinatown, Inc. President (205)-533-6666	MA, 1965, U. Idaho PhD, 1970, Okla. State Meat Sci. & Tech.
Chen, Anthony H. (陳庆筠)	25845, Meadow Oak Lane, Elkhart, IN 46514	(219)-264-2536 (219)-262-7975 (Office)	
Chen, T. C. (陳厚傑)	P.O.Box 5392, Miss. State Univ., Miss. State, Miss. 39759		
Cheng, Hsiung (鄭雄)	4401 Yerba Santa Dr., San Diego, CA 92115		
Chou, David (周鴻恩)	9250 Arban Drive, St. Louis, Mo. 63126		
Huang, I-Lo (黃溢洛)	10202, Falling Tree Way, Louisville, KY 40223		
Lee, N. S. Ken (李農賀)	32A Bartte Court, Highland Park, NJ 08904		
Lee, Yuan San (李元山)	26 Woodland Way, Greenbelt, MD 20770		
Wang, Samuel (王樂同)	407 Ashford Dr., Brandon, FL 33511	(813)-685-9793	
Yang, Angel (楊安琪)	4466 West Pine Blvd., Apt. 20A, St. Louis, Mo. 63108		
Yang, Jih Hsin (楊日信)	2420, Olive Lane, Wayzata, MN 55391		
Yiu, Ann Choy (崔愛金)	12123, Valley Hills Dr., Houston, TX 77071	(713)-723-4192	

小啟

明年在台北舉行的近代工程技術討論會食品加工組由本人負責後會有多位本會員聯繫。承蒙熱心反應非常之謝。事實上幾乎每一位都是可以給國內食品界很大的幫助。可惜限于名額最後的選擇只能修訂可能就台灣食品工業的方面聘請。以第一以有吳士華吳桂玲為主；第二以曾經做過罐头及冷冻食品的公司為主；第三在机械方面已裝

各位應徵來信的熱心。請見諒。最後再謝了。

任筑山敬上

本會之邀對他所主持的公司作一简介。

博士呂賀



紐約的呂高輝博士是一位創業者，也是去年本會最大的贊助名譽會

紐約實驗公司可能是國人自己創業而獨三能的食品實驗公司，在美國的歷史，今天的声誉因的第一家。由其甘鋒對有心創業的會員來說是一個很好的借鏡。

大啟印光先生所到處最得並請呂先生原諒的。 本會收到此文時年期令該已編者語，需要

NEW YORK LABORATORIES

Foods • Drugs • Toxicology • Microbiology

901 EAST NEW YORK AVENUE
BROOKLYN, N. Y. 11203

(212) 778-5262

New York Dairy Laboratories was first established in Syracuse, New York,

in the spring of 1954. It served and continues to serve the heartland of the State of New York's milk shed and dairy product industry. In those days there were over 50,000 milk-producing farms and thousands of pasteurizing plants. The demand for quality control service was enormous. As the economic, technological, and social changes have kept pace with the changing time, the dairy industry is no exception. In fact, dairying has taken the most dramatic transformation of all as evidenced by the drastic reduction of the number of milk producers and manufacturing facilities. However, the total production of dairy products continues to increase.

The impact of this was a significant reduction of the volume of business for all dairy quality control laboratories, especially for one operated by a minority of the minorities. To survive, an acquisition was made ^{in the late sixties} _{of a food} research and quality control laboratory in New York City called St. Lawrence Testing Laboratory, founded in 1924.

With the U.S. Dept. of Agriculture pushing the meat inspection and certified laboratory program, it was natural for us to avail ourselves of this endeavor, and we have participated in this program.

Being a minority, we have to excel in the quality of our service. It is gratifying to know that we are well-respected in the laboratory circles, and food industries, as well as by the regulatory agencies.

At present we have five full-time staff members and several part timers. We are reasonably well equipped to run most routine tests. Our instruments include Mojonnier Tester, Fiske Cryoscope, Beckman D.U., Perkin-Elmer Infra-Red 137, and Hewlett-Packard Research Model 20A Gas Chromatospectrophotometer. In addition, we run a complete microbiological laboratory for food sanitation monitoring.

In the food testing field, - a testing unit to check the quality of milk has been successfully developed and test-marketed. It monitors the sediment and detects abnormality of milk. Abnormal milk is caused by udder infection which, if untreated, will permanently damage the milk-secreting ability of the udder. The abnormal milk detector is trade-named M.Q.G.* - Milk Quality Gauge. M.Q.G. measures the free flow of milk filtered through a linten disc with a vacuum device. The lack of free-flowing signifies udder abnormality in the subclinical stage when treatment is most effective, and before serious damage is done.

* As of Sept. 1977, M.Q.G. has been approved by U.S.D.A. and U.S. Public Health as official method for sediment-detection of fluid milk and dairy products.

* A modified version of M.Q.G. has been adopted for sediment determination of other liquid substance.