



旅美中國
食品科技
學會會誌
第三期

發行日期：
1978年3月1日

內容

編者的話……2
 財務報告……2
 大人物介紹……3
 何其儻
 構想……4
 任筑山
 食品工程師……5
 王壁貽
 M Q G……5
 王永康
 學府風光……6
 陳存傑
 公司簡介……7
 張信雄
 新會員、會務……8

FIRST CLASS MAIL

Dr. Ang, Catharina
 145-4 Acropolis Dr.
 Athens, GA 30601

3-1





編者的話

本期很多與地了以以以
張師教授的生平治諸位
本今之所以能正式或正式就是
張教授一力支持才成功的。

此外本期也推出了一了
構想，及其他等類。這今凡

幫助接洽稿件，實是很感激的事。並且
近來有幾位會員來函時提到對本會誌的
幹勁充滿了鼓勵，也是編者感到之實的。
但願本會誌可以長此以往，又存一了構通合
友的好稿就好了。

春節才過，在區裡祝福諸位會員馬年
百事如意，更希望大眾能快來函指點。

簡訊 * 魏海鑫教授于去年十二月抵返台區留
一月，對國內會友多年來不斷地指導不
遺餘力，對本會亦強烈支持。

* 林信南會友生於今年即將本會廿五週年紀念，目前
已 Nanyang Univ 到由來餐館，二來湖南菜一菜北
年菜。近期內定奪以茲即將開始籌備資料
信各位會友，希望大衆能了解考慮。本會並
聘請德州農大與大學萬建心會友與年會幹
事屆時將協同該學中國同學幫助解決交
通問題，看來一切會很順利的。那位會友對
年會的印象同有喜見近來之友來信提出。



財務報告

贊助會員大名：

李武達，蔡禮新，黃敏男，
倪彥偉，王慶遠，陳慶筠，王永康，
梅子熙，劉天賜，黃安一，萬建心。
榮譽會員大名：
張駟祥，李東慶，朱宏典，陸伯勳
魏瑞銓，任凱山。

自11月16日至2月16日之間共
收到30位會員的會費共
265元，其中有學生會員2位，
專業會員10位，贊助會員
12位及此等榮譽會員6位。

收支表

| 項目 | 收 | 支 | 平衡 |
|--------------------------|--------|-------|--------|
| Last Balance | | | 265.77 |
| Postage | | 14.84 | 250.93 |
| Bank Service charge | | 1.10 | 249.83 |
| Membership dues received | 265.00 | | 514.83 |
| Interest | 1.53 | | 516.36 |
| 現况 | | | 516.36 |

附帶申明：
凡是去年年
會...

本會...



美國食品科學界的領導人物 張駟祥教授

美國食品科學界人士對 Dr. S. S. Chang 的名字都耳熟能詳，尤其對於他在食品科學方面的貢獻和權威性的地位更有著極深刻的印象。張教授不但研究著作成就卓越，推動食品科學教育不遺餘力，在百忙中尤其默默地關懷及幫助國內食品工業及教育之建樹及發展，其功不可沒，其情操更值得我們尊敬和學習。

張教授原籍江蘇，一九一八年出生北平，一九四二年畢業於上海暨南大學，一九四九年獲美國堪薩斯大學碩士，一九五二年獲伊利諾大學博士學位。嗣後曾在美國大植物油廠，如 Swift, A.M. Steeg 等公司服務，一九六〇年轉入新澤西州 Rutgers 大學任教迄今，去年由於衆望所歸更被選任 Rutgers 大學食品科學系主任。

張教授在一九七〇年曾任全美油脂化學學會會長，他所主持的研究室在油脂化學 (Fats and Oils) 與食品氣味 (Flavor) 化學方面之研究，執全球之牛耳，站在世界性的領導地位，其著作等身，成果斐然，質量俱佳，已問世的論文有近百篇，張教授於一九七四年

獲美國油脂化學學會頒給該會最高榮譽的 A.M. Boies 獎，一九七六年更獲美國紐約食品科技協會頒贈傑出食品科學家獎。

溫文儒雅、奕奕有神，可以形容張教授的風采。一絲不苟、全力以赴是他做事的精神和法則，也是他成功的主因。他教導中國學生，要在國外出人頭地，除了要有過人的才智外，更要有倍人的勤懇和努力。他以天下為己任的胸懷和志尤其令人折服，除了不斷研究和提醒有實方面目前市場上的食品添加物一再使用已陳油脂對人體所造成的損害外，更希望能以低成本製造出色香味俱佳的蛋白質以解決貧弱地區人們的飢餓和營養問題。一個人的成功誠非偶然，天分、經驗、堅毅的意志及深謀的遠見均不可或缺。張教授給我們的最好的身教。

張教授的成功，還有一項重要的因素，那就是張夫人剛柔並濟的賢淑，實際上的助力、精神上的支持，以及各種適時中肯的高見，張夫人原是個牙科醫生，婚後即一意以相夫為重。認識張夫人的人都知道她個性淳厚、秀外慧中，使張教授不僅無後顧之憂而已。她的持家有方，對於庭宅布置獨具的審美眼光和一手上好的烹調技術，使每個到過張家的人都無法忘懷，張教授伉儷情深，更令人艷羨。

(何其僅一九七八年元月於紐約)

構想



—任玠山—

自去年接任本會以來，就常在想：有沒有什麼方法，可以使本會在經濟上能有來源。在這了金錢王國裡，一樣地是有錢能使鬼推磨，無錢金事也別提。另一方面弄錢的方法，要符合本會的目標宗旨。記得去年有幾位會員提議，合組研究公司，可是這無人提出實行的方案。

近來我有了一了構想，我們既然是食品專家，是否可借一借我們自己在世界的中國食譜的腦力。如果可以暢銷，豈不是一個很好的經濟來源。儘管我們是科技專家，不會燒菜，可是會員中或朋友中不乏箇中能手，如能加以收集，或是自動做些試驗，果能成，未嘗不可能有成果嗎？

在我的構想裡的食譜，並不是求常菜或是口鄉名點，而是帶有些技術性的。第一種可能的食譜是，如何利用微波爐之類製作中國菜。 Microwave Oven 日益普遍，前途似錦，有許多中國菜想必也可用此法製作。如果本會之員在空餘稍作試驗，大家地試成功的食譜交由本會編譯委員會，再收集到一定量的時候，以本會的名義出

版一本食譜，由本會會員大家努力推銷，諸位覺得是否有暢銷的可行性？另一種食譜是本會秘書王永康博士提議的「傳統性中國食品之製造法」例如炒麵、豆腐乳、皮蛋香腸、牛肉乾、綠豆糕、椒皮、酒釀等許多我們過身造或才製作的傳統性中國食品，常是家傳秘方。這些製法好壞從來沒有一本有系統的書介紹過。這本食譜不一定能賺錢，了是在保存我們中國古有的文化上，我們可能盡了一心力量。

展望遠景，本會如果可以依此收業而打出一了經濟的來源，則我們的將來是可以有許多美好的夢想的。我知道在實行上這是一了不容易的構想，但如果我們可以訂出一種合理的報償方法，如果有足夠的有興趣的會員組成一個編譯委員會，能化些克難冒險的精神，這也許並不是一了幻想。至少是一個有可能成功的構想，是不？

今年的大會上，我想聽聽眾位會友的建議和反應。如果您有補充意見，希望來信，以期列入大會討論程序。

*本會之員陸伯勳博士在伊朗 *Paklani* 大學系任客座教授，來函稱該系學生素「食品技術」質極高，一切浮存滿意云云。

Engineering in Meat Processing

As a Food Engineer my duties and activities cover the spectrum from such basic areas as working out mathematical equations for computer computation of product temperatures to be expected with complex heat processing schedules, to the other extreme of analyzing the cause of an improperly operating smoke house.

Quality concerns are an ever present restriction and a good understanding of the effect of various process parameters on product quality, gained from experiments, experience and the counsel of others is essential to doing the job.

My main job is to establish process parameters and selection of general types of equipment so that Mechanical, Electrical and Civil Engineers can take the next step and transform this information into the hardware and buildings needed for a new process or a new plant. Developing these parameters generally includes laboratory research, pilot plant and plant testing, consultation with scientists and operating personnel and much computation. When the parameters are all developed, then considerable liaison work is required with the engineers who will convert the system to physical reality. The job is not done, however, until the process is on-stream and involves helping in adjusting the process, confirming that the process meets the original design parameters and that the product produced meets the Company quality criteria.

—Pie-yi Wang, Peter Eckrich & Sons, Inc.



食品工程師的責任

Food Engineering Newsletter 請本會會員

王辟始博士撰寫了下文，特轉載以响學生

其必會友提供類似資料。

*短訊：本刊上期登出食品工業發展研

究所為「食品工業」月刊徵稿以後，已

有王慶壽、陳存時兩位會友在徵稿

刊去年十二月號刊登本會之友林信

菊的大作。其後，自學、山、海、倫、之、時、的

會員，以期了解食品工業的不同人員的使命。轉載者得王會友同意也。



—王永康—

呂吉輝博士領導的紐約實驗公司發明了一種牛乳品質度量器，可用來測定不正常的牛乳品質或是否用來作牛乳沉澱檢查。

這儀器名曰 Milk Quality Gauge 是長

圓筒形，側面有管可供抽或真空及過濾之用。不正常的牛乳過濾時會有黏狀物呈現在過濾片上。雖然這種測定不能代替培養法實驗，但是這方法簡單迅速，可同時測定四個樣品，不正常的牛乳可很快地被檢驗出來，而牛乳酸可提早尋求改正的方法。

M & G 用來作沉澱測定時，是先將四公升牛乳加熱到 95-100 度（華氏），然後過濾。乾淨的牛乳普通過濾後都不會有任何沉澱的跡象，過濾層的反面如現出黃色，則表示牛乳有問題。有標準的吸片可供對照用。

Literature Review - 公司工作人員的 Annual Report 等，稍化多些時間，就了為該刊寫篇文章，一舉兩得，可得贈刊，改請祖國矣。



學府風光

密西西比州立大學的食品科技

—陳存傑—

位於密州東北部，建立於整一百年前之密州州立大學有一萬二千名學生，為密州最大之高等學府。和一般州立大學一樣，她是以農工等實用科學為主之大學。今年這學校有五十名左右來自中國之學生和十位助教授以上中國之教學研究人員。密州州立大學于食品科技尚各級學位卻沒有獨立之食品科技學系，主修這一行之學生分散於園藝，畜牧，乳品科學和家禽科學諸系。名義上家政系也可以訓練這一行之學生，但到目前為止該系還沒有畢業過主修這一行之。在密州州立大學主修食品科技之得選修一些共同課目，在論文研究上是以各系之產物為對象，例如筆者研究室內的研究項目都得和雞或蛋有關。它們的加工，微生物、化學及廢水廢物處理都做一些。研究工作由於有農業試驗所和工商業之支持，經費上過裕。以筆者看來，密州州立大學的食品科技訓練，比實用課程上很多而且很充實。最好的例子是去年IFT的 Industrial Achievement Award 由密州州立大學得到。對於高深的課目，有園的外系幫了很大的忙。雖然沒有獨立之食品科技系，但密州州立大學食品科技的博士校友都找到很遠的工作。以這幾年由家禽科學系畢業的來說，有二位是到密州州立大學的教授，有一位為中西部啤酒廠的食品科技師。在密州州立大學目前有二位中國同學攻讀食品科技的碩士，而這行教學與研究的中國人只有筆者一位，一提也呆了七年了。今年IFT在德州之 Dallas 市舉行，各位會友如果向車經過密西西比州歡迎到密州州立大學看之。筆者願當向导。



公司簡介 — 張信雄



The Coca-Cola Company (Atlanta, Georgia)

在1886年一位 Atlanta 葯劑師開始出售 Coca-Cola, 1892年正式成立公司。1976年銷售額約三十億美元, 在美國食品界排第五位, 無疑是全世界最大的飲料製造公司。Coca-Cola 暢銷全球一百三十幾個國家。除了 Coca-Cola 之外, 其他飲料尚有 SPRITE, TAB, FRESCA, MR. PIBB, 以及具有各種香味的 FANTA。這些飲料在美國是以 Syrup 的形式賣給各地獨立經營的 Bottlers。Syrup 是濃糖漿加酸、色及香味等而成。Bottler 再加水及二氧化碳出售。在外国, 因為糖份由 Bottler 負責, 所以只供應 Flavor Concentrate。公司和 Bottler 之間只是 Franchise 的關係。

除了 Soft Drinks 之外, 尚有一些大家不知道的產物。近年來為多角經營起見, 已另成立了三個 Divisions。在 Houston, Texas 有一 Food Div. 產物為 Minute



新會員

通訊 今夏七月三日

到廿二日在台北及台中舉行的近代工程技術討論會食品加工與油或負運送多方面的接洽討論及商議的結果已經決定由下列五位擔任：

任惟少 - 食品原料
 董敏男 - 食品機械
 陶至真 - 新產品發展
 胡國顯 - 包裝及大宗食品

一季東慶 - 食品安全及加工對營養的影響
 一本本週的主題是「如何發展新的食品品質」
 品：五位對本會會員討論會兩年舉行一次。

Peng, Andrew C. 4190Randmore Ct.,
 Columbus, Ohio 43220
 (614)-451-0310
 彭仲燕

Ohio State Univ. MS, 1962, Mich. State U.
 Associate Professor PhD, 1965, Mich. State U.
 (614)-422-5269 Plant Lipids & Proteins

Chung, King-Thom 206 S. 6th St.
 Lafayette, IN 47901
 鍾金湯

Purdue Univ. MS, 1967, UC Santa Cruz
 Assistant Professor PhD, 1972, UC Davis
 (317)-749-2261 Ext 272 Food Microbiology

(地址改在)

- Chuang, Locus Yaw-Jen, 39 Prospect St., Elmsford, NY 10523 Tel: (914)-5921209
 莊耀仁 General Food Corp. Tel: (914)-631-6400 ext. 778
- Huang, Frank----- 21 Whetstone Dr., Hampton, VA 23666 Tel: (804)-826-7166
 黃奮 VPI & SU Tel: (804)-722-1822
- Wu, Arnold C. M.----- 115 Sherwood Forest Circle, Brunswick, GA 31520 吳漢明
- Huang, Emil An-I ----- 13-39 Hedman Place, Fairtown NJ 07410 Tel: (201)-794-1072 黃安
- Hwang, Lucy Sun ----- 1 Lincoln Place, #21C, North Brunswick, NJ 08902 Tel: (201)-297-0261 孫培正
- Lee, Whu-Ta ----- 1946 13th St., N.W., New Brighton, MA 55112 Tel: (612)-636-6515 李武達
- Tao, Michael C. ----- 5900 Booker Rd., Evansville, IN 47712 陶至真

會務

由於新增會員及改地址的老會員總數加起來超過去年印的通訊的半數，所以本會考慮今年重新編印通訊錄。為力求正確起見，茲將目前本會所有資料關於您的部分列在下面。如果一月內不收到您來信更正或是增加資料。This is how it is going to appear on our '78 Directory