

美國中國 食品科技學會

第八期 會誌
一九七九年五月發行



THE ASSOCIATION OF CHINESE FOOD SCIENTISTS & TECHNOLOGISTS IN AMERICA

事求人一則 十

蔣見美

輔仁大學食品營養學系

張恂寬

研究所簡介
國立臺灣大學食品科技

簡介
QUAKER OATS COMPANY

馬子義

研究發展中心簡介
德州農工大學食品蛋白

萬建心

會議的報告
參加有關食品科技

李東慶

會長的話
內容

Ed Chow

The Association of Chinese Food Scientists and Technologists
in America (ACFSTA)
C/O Lun-Shin Wei
University of Illinois
110 S. Wing Hort. Field Lab.
Urbana, IL 61801



會長的話



諸位會友：

May 1, 1979

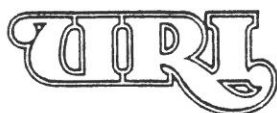
光陰似箭，本年度理事任期，匆_匆即將告一段落，首先感謝各位對本會的支持與合作，使會務能順利推展，也謝_謝本會秘書周台生、葉有吾及財務姚鈞，對各種會務的幫忙，以及魏早銘為會誌設計刊頭及插圖。

在這新舊交替之際，本會一貫的盛事就是一年一度的年會，今年同往年一樣，將在IFT的開會期間，六月十日及十三日舉行，地點為聖路易。特別是今年年會將有台灣食品工商學術界組成的龐大訪問團來參加，人數在30人以上，包括食品工業研究所馬保之所長，農發會李秀組長，黃豆協會陳世舞博士，及大專院校、研究所、食品公司等各單位多人，屆時必有一番盛況。預定六月十日（星期日）下午在 Sheraton Hotel 有一歡迎會，讓各位新舊會友和台灣來的食品科技人士相識或敘舊。正式年會是在六月十一日（星期一）晚上。開會通知及報名表已寄出。請會友即早報名，以便向您提供更完善的服務。年會中將改選下屆正副會長，這次選舉將採用當場提名方式，希望屆時擁躍提名，並希望當選者，能貢獻一己之力，為本會服務。

關於新的會員錄，因為鑑於很多會員之住址、電話變更，以致每次寄出的會誌，部分遭到退回，所以我們決定等到年會開會時，收集正確的資料，以後再行整理、發刊。在此特別謝_謝朱宏典博士，為本會印製會員錄。

在本屆任內，我們雖盡力而為，但礙於時間及空間的限制，恐怕很多地方未達理想，有愧大家的厚愛，再次感謝以往的支持與鼓勵，不論誰當選下屆會長，希望大家繼續合作，以期開創本會更美好的未來。

魏綸鑫 同上
周鴻恩



參加有關食品科技會議的報告

李東慶

1978年暑假東慶在利用 URI 的 Sabbatical leave 到台大食品科技研究所擔任客座教授(1978-79)前，一連參加了幾個與食品科技與營養有關的國際會議，他山之石，可以攻錯，所見良多，茲遵本會魏會長綸鑫教授之命，將所參加各會議的情形分別報告如下：

- 一. 第七屆現代工程技術討論會食品加工組 July 3-21, 1978 在台灣舉行，詳情任筑山兄已在第五期會誌中報導食品加工組的成功，任筑山兄策劃領導有方，當推首功。
- 二. 第十一屆國際營養科學會議 (XI International Congress of Nutrition) Aug. 27-Sept. 1 在巴西，里約熱內盧舉行，本次會議的主旨在 "The practical utilization of available multi-sectorial technical and Scientific knowledge to solve food and nutrition problem"，會中論文如 Nutritional Aspect of Food Science and Technology (包括如 post harvest conservation of foods, toxic substance in foods, chemical and biological products used in agriculture, their influence on the quality of foods ... 等)，很明顯看出大家愈來愈瞭解到食品加工與營養二者的密切關係，東慶倖獲 American Institute of Nutrition and International Union of Nutrition Science 的 Travel Award 得以參加此次會議，亦可看出營養科學會對食品科技研究者從事 Effect of food processing on Nutritional Quality of food 及 Food Safety 研究的重視。里約熱內盧氣候風光特佳，但巴西主辦此次會議有欠策劃、註冊、會場、會程、參觀等等都雜亂無章，抱著“船到橋頭自然直”的態度，給多人不好的印象，很為遺憾。
- 三. 食品安全會議 Food Safety Conference 於 Sept. 12-13, 1978, 在台北舉行由新竹食品工業發展研究所主辦，亞洲基金會、亞太糧肥中心、國科會及美國 National Science Foundation 贊助促會會議之舉辦。有鑑於近代科學進步，促進食物的增產及其加工產品的日新異，但由於農藥的使用，工業發展對環境的污染將有害物質帶進食物中，再加上加工食品使用化學葯劑，且台灣地處亞熱帶、高溫高濕，食物的保存不易，近來因職業婦女的增加，社會家庭結構的改變，對加工食品需求日增，使大家對食品安全日益關切。食品工業研究所乘第五屆國際食品科技會議於九月在日本東京召開的機會邀請國內外從事食品安全工作的專家，特在台灣舉行食品安全會議，發表論文的有：

甲. 國內：

- (1) 林敬祥先生(行政院衛生署鈣政庭食品科) Management of Food Sanitation in ROC;
- (2) 林仁混博士(台大醫學院生化研究所) Studies on the Toxicity of Nitrite and N-Nitroso Compounds in Chinese foods;
- (3) 洪其璧博士(台灣省衛生試驗所) A method Developed for Detecting Residue Antibiotics in Foods;
- (4) 許書人博士(行政院衛生署防疫處) Food poisoning in Taiwan;
- (5) 蔡維鍾博士(食品工業發展研



究所) Heavy Metal Contamination of Edible Oils; (6) 曾聰徹博士 (中央研究院植物研究所) Occurrence of Fusarium Mycotoxins in Foods and Feeds.

2. 國外:

- (1) Dr. J. C. Ayres (U. of Georgia) Update on Mycotoxin Development in Foods & Feeds;
- (2) Dr. L. R. Beachot (U. of Georgia) Vibrio Parahaemolyticus: Occurrence, Toxicology Detection and public Health Significance;
- (3) Dr. TUNG-CHING LEE (李東慶) (U. of Rhode Island) Nutrition and Toxicological Effects of Maillard Browning of Food products;
- (4) Dr. D. E. Pratt (Purdue U.) Degradation Products of Lipid Oxidation;
- (5) Dr. R. M. Schaffner (FDA) Five years Experience with U.S. Low-acid canned Food Regulations;
- (6) Dr. A. T. Schramm (Food Material Corp.) Food Safety Council Activities;
- (7) Dr. A. J. Sinskey (MIT) Food Safety Developments with - Enteropathogenic E. coli;
- (8) Dr. R. T. Toledo (U. of Georgia) Food Safety Considerations in packaging Partly processed Flesh Foods.;
- (9) Dr. K. B. Suh (Agriculture and Fishery Development Corp., Korea) Food Safety Control in Korea.

會議中討論十分熱烈，對國內食品安全的積極推動有不少建議，與會同仁並一致同意以後應保持密切聯繫以襄助食品安全工作之推展，此次會議著有收穫，賓主盡歡，皆得歸功於新竹食品工業研究所馬保之所長、劉廷英博士等人的精襄策劃與辛勞。

四. 第五屆國際食品科技會議 (Fifth International Congress of Food Science and Technology) 自九月 17 至 22 日在日本京都舉行，大會主旨 "Food Availability and Quality through Technology and Science" 以求解決食物與營養的問題，此為國際食品科技會議首次在佔有全世界人口 50% 以上的亞洲舉行，意義重大，大會專題討論分四大項課題：

- (1) Resource of food;
 - (2) Safety and Nutritional aspects of food;
 - (3) preservation and processing food;
 - (4) physical chemical and sensory properties of food.
- 參加代表來自多國濟濟一堂，有機會見到很多平日在書本或期刊上久聞大名的學者們，在發表的論文素質多極優秀，本會會員由美去參加此次會議的有李亞華、鄧仁親、周鴻恩、陳存傑、李東慶等人很為熱鬧。東慶很榮幸的應大會邀請在 Supplementary session II Safety and Nutritional aspects of Food processing 中討論近年來在 Univ. of Rhode Island 的研究專題之一 "Nutritional and Toxicological effects of Non-enzymatic Browning reaction" 並擔任 Contributed paper sessions 中 Food processing 組的 Chairman。此次會議中一項不幸的插曲為主辦國日本因政治因素先拒絕了約十多位位



在中華民國從事食品科技工作人員參加會議，並不經學術評鑑的過程拒絕了他們的論文發表，事後雖經國內外人士力爭，終有海洋學院孫寶年及中央研究院呂政義由台灣前往參加，但大會仍僅允他們以個人名義註冊參加。大會中有中共代表約十人以正式名義註冊參加並發表了三篇論文。國際學術會議應以學術自由立場歡迎大家參加，而不該以政治理由拒絕任何人參加，學術論文之取捨尤應取決於學術價值，而非著者代表的國家，今後我們應為這些原則據理力爭，早作準備，以免再發生同樣的情形。

在大會另設的 *Technical and Commercial Exhibition* 中有各種研究儀器、加工機械設備及新產品(如去乳糖奶粉、低熱量糖果、米茶飲料、冷凍南極蝦)等項展出，由 Dr. Phara 主持的一項特展收集了 1) 東方及日本傳統食物製造方法(如清酒、Miso、茶葉、魚漿...等)；2) 過去百年食品工業在日本發展的過程；3) 茶及其加工品在日本之應用；4) 最新加工技術及未來新食品發展的介紹各項資料齊全，編排生動有趣，是極為成功的展覽會。平心而論，大會在京都國際會議中心舉行，場地氣魄優美、設備完善，日本科技界人士全力協辦，無論在議程、大會典禮、酒會晚會、服務展覽、Lady's program 諸方面，無不力求盡善盡美，十分有組織，所有與會人士留有極佳的印象，而在巴西所開的國際營養會議缺乏組織，雜亂無章予人不良影響恰成對比。有人說此亦代表民族性的顯示，所以吾人今後籌辦國際會議莫應慎重為之，以免出洋相，貽笑大方。

五. 國際海洋開發會議 (*The 5th International Ocean Development Conference*) Sept. 25-29 1978. 由東京舉行，本會議討論範圍很廣泛，包括各項海洋資源的開發，本年新增 *Food Processing Technology Session* 主要在討論水產加工會中專題論文演講如：

- (1) *Applying Technology to Aquatic protein resource* (J. J. Connell, Torry Research Station, Scotland) ;
- (2) *Ideal and Moisture transfer in dehydrate food* (K-I. Hayakawa, Rutgers University) ;
- (3) *New Techniques for processing fish protein* (T. Suzuki, Japanese Fisheries Agency) ;
- (4) *Recent advances in the Utilizing and processing techniques in the Japanese fishery.* (S. Noguuchi, Taiyo Fishery Co., Ltd)

第一篇從理論與實用諸方面說均為極優秀有價值的論文。大會增設食品加工組亦可看出近年來食品加工重要性的被認明，而對水產加工有興趣的同仁來說，今後又多了一個值得參加的國際會議。

德州農工大學食品蛋白研究發展中心簡介

德州農工大學 (TEXAS A&M UNIVERSITY) 之食品蛋白研究發展中心, 直隸於 TEXAS ENGINEERING EXPERIMENT STATION. 其前身 Cottonseed Products Lab. 及 Chemurgy Lab 已有近 30 年的歷史. 一九六八年由已故前中心主任 DR. MATTIL 將這兩個 Lab. 合併為現今的研究中心. 其主要任務為從廉價之原料提取食品及食品蛋白. 同時與德州之食品工業有關的大公司合作, 並協助解決他們的困難. 迄今中心的大部份研究工作偏重於油子類 (OILSEED) 蛋白, 如棉花子, 向日葵子, 花生, 大豆, 芝麻等之處理及製造. 由於中心所擁有之 PILOT PLANT 設備相當齊全. 此中心可獨立從事種子之清理, 榨油, 磨粉, 乃至高蛋白 INGREDIENTS (CONCENTRATE) 及 ISOLATE 之製作. 因此常有工業界及教育機構索取或購買樣品.

此中心現有研究員十人. 其中有工程師三位. 食品科學專長者四位. 另有植物生化, 微生物及物化專生者各一人. 中心之研究員不必擔任教職. 但有一事俱有兼任教職之頭銜. 以便協助指導研究生. 本校沒有食品科學及食品工程系. 有關食品科學及工程之課程及學位分由土壤作物科學系, 動物科學系, 農業工程和生物工程系開授. 各系之研究生可以選擇中心之研究計劃為他們的論文專題, 現在中心有碩士及

TEXAS A&M UNIVERSITY
FOOD PROTEIN RESEARCH AND DEVELOPMENT CENTER
COLLEGE STATION TEXAS 77843

Faculty Mail Box 63

713-845-7033

博士候選人七員. 其中中國同學有兩位. 全有獎學金.

中心的研究經費, 2/3 來自卅政府. 1/3 來自聯邦政府及食品工業界. 研究內容包括基礎知識之探討及應用科技之發展. 如 Texturization, Membrane Processing, Pigmentation Study, Protein Ingredient and New Product Development, Protein Modification 及 Fermentation 等. 除了 PILOT PLANT 之設備. 中心具有常用之 chromatographs, amino acid analyzer, 及一般 WET ANALYSIS 之設施. 中心對外可提供原料及解決困難之協助. 若令友有需此類協助. 請與下地聯絡.

FOOD PROTEIN R&D CENTER
TEXAS A&M UNIVERSITY
F. E. BOX 183
COLLEGE STATION, TEXAS 77843
TEL: 713/845-2741

此致

會友同仁

萬建心 謹啟
MARCH 22, 1979

Quaker Oats Company 簡介

馬子義

當副會長周鴻恩邀我寫一篇文章介紹我就職公司的時候，我當時不假思索就答應了下來。一方面是因周副會長乃為多年老友，盛情難却。另一方面我以為寫一篇這類文章，應該如吃白米一般，不是問題。可及屆時提筆就書時便發現這類文章實不易引起讀者之興趣。因早已答應下來，只得勉力而為，並將該公司一班崗列如下：

Quaker Oats 公司成立至今已有一百年之悠久歷史，在百年前乃由數個麥片碾磨廠合組而成，歷經百年來之成長，已由麥片一項產品發展到多項產品之公司。至今已有一百八十八個主要部門：食品部，貓狗食品部，Fisher and Price 玩具部，國際食品部，Needle Craft 部，化學藥品部，Burry 部，以及 Magic Pan 連鎖餐館部。當然整個公司還是以食品為主，尤其其老人牌麥片享譽已久，相信許多讀者能回憶到當年一碗麥片在手，其樂也無窮之情景。當然也有記得不得吃的窠狀，此外產品諸如 Life Cereals, Captain Crunch, Aunt Jemima, Celeste Pizza ... 等之乃為較著名的食品。貓狗食之產品現已成為公司中主要收入之一。Ken L Ration 及 Pure N' Boots 牌子之狗貓均甚暢銷，其中尤以 Ken L Ration line 中之 Tender Chunks 是最近也是有史以來最成功的一項狗食。Fisher and Price 部之玩具也為眾所周知，相信只要有小孩的家庭，則必然有二三件 Fisher and Price 的玩具。此類玩具不但經久耐用而富有教育意義，想來許多家長會同意這說法。由於篇幅的關係以外之數部門就不一一詳敘。總而言之 Quaker Oats 公司之總銷金額在 1978 年是十七億美元，總員工人數約為三萬人，其總部設於芝加哥市中心，約有一千二百人在總部工作，其研究中心設於芝加哥城郊之 Barrington 鎮中，約有五百人左右，環境優美，氣氛寧靜，極適合研究工作之發展。故公司之介紹就在此告一段落，如有不明之處，可來信詢問，特樂意解答。當然這篇宣傳文章寫畢後希望讀者去函 Quaker Oats 公司，略微嘉獎，若之能為我弄到加薪的話，則更感激不盡。

國立臺灣大學食品科技研究所簡介——張為憲

本所成立於民國 65 年 (1976) 8 月，為台大農學院唯一沒有大學部的獨立研究所，其任務是教學與研究並重，以培育我國食品工業研究發展所需之較高級科技人才。

在教學方面，本所分為食品科學與食品技術兩組，前者是教授與食品和食品加工有關之基礎科學為重，授以食品原料學，食品生物化學，食品碳水化合物，食品油脂學，食品蛋白質，食品色素與香味化學，食品微生物學，食品安全學，食品添加物，食品品質管制，食品儀器分析，高等食品加工學，食品加工與營養，食品科技研究實驗法等課程；而後者則以教授與食品加工技術有關之應用科學為主，授以食品原料學，食品化學，食品微生物學，高等食品加工學，食品工程學，食品加工機械設計，食品工廠設計，食品工廠自動控制學，食品包裝學，食品品質管制，食品科技研究實驗法等課程。

在研究方面，一方面為了配合國家經濟建設需要，另一方面為了增進國民營養與健康，本所初步擬定以「蛋白質食品」為研究重點，配合國內其他院校之食品科技人員共同進行蛋白質食品之資源開發、高度利用、以及生產製造方法之近代化與機械化等之研究。

本所現有教師 7 名 (其中專任 5 名，兼任 2 名)，研究生 14 名，係計劃中的「食品科技館」興建完竣後，擬增設博士班，為國家培育更高級之食品科技人員。本所竭誠歡迎旅美食品科技學者專家，返國做長期之任教或做短期之講學。有意者請與旅美學人張駟祥教授或直接與本人連絡。

Nutrition & Food Science Dept.
FU JEN UNIVERSITY
COLLEGES OF NATURAL SCIENCES AND LANGUAGES

Address: HSIN CHUANG 242
TAIPEI, TAIWAN
Phone: HSIN CHUANG
9017255-7
Cable: FUJENSVD TAIPEI

輔仁大學食品營養學系

輔仁大學外語學院
地址：臺北縣新莊鎮
中正路五〇號(二四二)
電話：九〇一七二五五七

真是非常的高興能有機會在這兒跟各位旅美之食品科
技學人談之我們輔仁大學食品營養學系。本系分營養組
(Nutrition Section) 及食品科學組 (Food Science Section)。
營養組原屬於家政營養學系，於民國三十二年成立。民國六十年
營養組與食品科學組合併成立目前之食品營養學系，英文全名
為 Nutrition & Food Science Department.

目前營養組之宗旨與培植醫院、餐館，及加工團體之膳食
營養師，造就營養研究方面之人才，以及訓練從事營養推廣
及社區營養之專業人員。營養組已有十六年之歷史，畢業生人數已
達四百人，目前全有各公私立醫院及機構之營養員約有百分之
七十五係由本校校友擔任。本系對營養員工作之推動具有
極大之貢獻，但目前營養師制度尚未建立，這是當前我們大
家努力的方針及目標。

食品科學組之宗旨在於培植從事食品工業實際工作之專門人
員以及食品科學研究人才。此組成立至今才八年，只有四位畢業
生，其中兩位男生仍在軍中服役。就目前少數之畢業生，不論其
在食品工廠或研究所繼續深造，均有極優異之表現。

目前系中在學人數，營養組 134 人，食品科學組 182 人，共 316 人，
其中男生 199 人，女生 117 人。本系課程偏重於基本科學，尤其是化
學方面，如普化、有機、分析、生化、食化等。為配合當前社會國家
之需要，選修課程均費用又新穎，如膳食調查、社區營養、高等
營養、餐館業務組織與管理、食物品評、食品安全、食品包裝、

輔仁大學
地址：臺北縣新莊鎮
中正路五二〇號(二四二)
電話：九〇一七二五五—七

FU JEN UNIVERSITY
COLLEGES OF NATURAL SCIENCES AND LANGUAGES

Address: HSIN CHUANG 242
TAIPEI, TAIWAN

Phone: HSIN CHUANG
9017255-7

Cable: FUJENSVD TAIPEI

食用油脂、食品工廠經營與品質管制、食品工廠衛生、肉類學、
乳品學、水產加工、蔬果加工等。希望以此能向餐飲管理系統
營養及酸酵學方面發展。

系中原有食物分析實驗室、食物研究實驗室及動物實驗
室。目前正在建造食品營養實驗工廠，該建築物總建坪數約
355坪，包括加工廠105坪，其他為辦公室、品評室、成品下車
列室、電化教室、生物實驗室、研究實驗室、儀器室及酸酵學
實驗室。預計將於今年十月間完工。屆時我們需加強師資
陣容。希望有志返國服務之食品營養方面之專家與我們繫上
連絡。

蔣見美 敬啟
三月十日

事求人一則



輔仁大學食品營養學系欲聘請食品營養
方面的學者專家擔任教職，有意者請逕向該
系系主任蔣見美女士洽詢之。