



1. 基本資料

姓名：盧明傑

TEL：(03)610-2350

E-mail：mimje@mail.ypu.edu.tw

2. 主要學歷

中興大學食品暨應用生物科技博士

3. 重要經驗

1. 教學經驗

1. 元培科技大學食品科學系副教授

2. 工作經驗

1. 統一企業研究員
2. 新竹和平醫院兼任營養師
3. 新竹大安醫院兼任營養師

3. 相關證照

1. 營養師執照
2. BIM-顧客服務管理師
3. CSIM-服務績核管理師
4. 國際條碼管理技術士

4. 學術專長

1. 膳食療養
2. 營養學
3. 食品衛生與安全

5. 授教課程

1. 食品衛生與安全
2. 專題討論
3. 營養學

6. 論文著作

1. 期刊論文

1. 江孟燦、盧明傑，「飲食蛋白量對大白鼠酒精嗜好性的影響」，中華民國營養學會，第二十一卷第三期，民國 85 年 7 月，263-277 頁。
2. 江孟燦、盧明傑，「飲食蛋白量及壓力對大白鼠酒精嗜好性及尿中兒茶酚胺的影響」，中華民國營養學會，第二十二卷第二期，民國 86 年 8 月，183-192 頁。
3. 江孟燦、盧明傑、丘思魁，「飲食蛋白量對血將游離胺機酸的影響」，食品科學，第二十五卷第二期，民國 87 年 8 月，464-476 頁。
4. 劉建功、李清福、張谷昇、盧明傑、韓建國，「添加亞硫酸鹽與醃製條件對發酵酸味種楊桃之品質之影響」，台灣農業化學與食品科學，第三十九卷第一期，民國 90 年 11 月，58-61 頁。
5. 盧明傑、詹鴻得，「學校餐廳膳食魚類中 EPA 和 DHA 的調查分析」，台灣農業化學與食品科學，民國 93 年 2 月，1-6 頁。
6. Chih-Cheng Lin, Su-Chen He, Min-Jer Lu, Shen-Jen Chen, "Heavy Fermentation Impacts NO-Suppressing Activity of Tea in Lps activated RAW 264.7 Macrophages," Food Chemistry, Vol. 98, No. 3, 2006, 12, pp. 483-489.

7. Lu Min-Jer, Chinshuh Chen, "Enzymatic treatment of green tea by tannase increases the in vitro inhibitory activity against N-nitrosation of dimethylamine," *Process Biochemical*, 2007, 6, pp. 1285-1290.
8. Lu Min-Jer, Chinshuh Chen, "Enzymatic modification by tannase increases the antioxidant activity of green tea," *Food Research International*, 2008, 41, pp. 130-137.
9. Lu Min-Jer, Sheng-Che Chu, Lipyng Yan, Chinshuh Chen, "Effect of tannase treatment on protein-tannin aggregation and sensory attributes of green tea infusion," *LWT - Food Science and Technology*, 2009, 42, pp. 338-342.
10. Yen-Ting Kao, Min-Jer Lu, "Analyses of free flavonoid aglycones and phenolic acids and antioxidant activities in tea pollen extracts," *Journal of food and drug analysis*, 2011, 8, p. in press.
11. 吳鴻輝、蔡志弘、蔡世傑、盧明傑「生產系統瓶頸站有多機台的限制驅導式排程方法研究」，*元培學報*，第 18 期，民國 100 年 12 月，in press 頁。

2. 研討會論文

1. 劉建功、李清福、張谷昇、盧明傑、劉黛蒂、韓建國，「鹽度與發酵鹽度對酸味種楊桃發酵製成中品質的影響」，*食品科學技術學會第二十八屆年會*，台北：台灣，民國 87 年 12 月 20 日 – 民國 77 年 12 月 20 日。
2. 詹鴻得、詹鴻得、盧明傑，「學校餐廳膳食中 EPA 和 DHA 的調查分析」，*2001 健康與管理學術期刊*，台灣：新竹市，民國 90 年 10 月 12 日 – 民國 90 年 10 月 12 日，1-4 頁。
3. 盧明傑、盧明傑、劉介仲，「綠茶對酒精嗜好性的影響」，*2004 健康管理學會研討會*，新竹：台灣，民國 93 年 10 月 30 日 – 民國 93 年 10 月 30 日。
4. Lin Chih-Cheng, He, Su-Chen, Lu, Min-Jer, Chen Shen-Jen, "Inhibitor Effects of Various Fermented Taiwan Tea Extracts on Nitric Oxide Production in LPS-Activated RAW 264.7 Macrophages," *International Conference on O-CHA(tea) Culture and Science.*, Shuizuoka, Shuizuoka, Japan, 2004, 11, 12 – 2004, 11, 12.

5. 盧明傑、陳錦樹，「酵素處理綠茶對外觀和品質的影響」，兩岸三地食品生物技術研討會，北京：北京，民國 95 年 8 月 27 日－民國 95 年 8 月 30 日。

3. 專書與專書論文

1. 盧明傑，飲食蛋白量及壓力大白鼠酒精嗜好性的營養生理研究，碩士論文，海洋大學食品科學系，民國 85 年。
2. 盧明傑、陳錦樹，單寧酶處理綠茶的生理活性和 *Aspergillus awamori* 單寧酶生產條件探討，博士論文，中興大學食品暨應用生物科技學系，民國 96 年 12 月。
3. 巫健次、盧明傑、姚瓊珠，餐飲業環境管理，976-986-6115-31-8，台中市，民國 100 年 7 月。

7. 社會服務

1. 教育訓練

1. 整合型長期照護醫事及相關人力資源培訓課程
2. 技職乙級教師技術士技能檢定烘焙食品訓練班
3. 機能性保健飲料之研究與開發研討會

8. 參與主持的政府研究機構研究計畫

1. 單寧酵素處理白芍的生理機能研究(NSC 99-2221-264-002)，行政院國家科學委員會，
2010/08-2011/07
2. 客家文化創意產品行銷班(099-COMP6024-01-A-001)，客委會，2010/09-2011/11
3. 學海築夢 (099-EDUB6024-01)，教育部，2011/01-2012/01。

8.