



| | | |
|---|--|---|
| 姓名 | 李政達 |  |
| 現職 | 保健營養系專任助理教授 | |
| 分機 | 5693 | |
| 信箱 | chtali2002@yahoo.com.tw MT105@fy.edu.tw | |
| 學歷 1997/3-2000/12 美國俄亥俄州立大學動物科學博士 1994/6-1997/3 美國俄亥俄州立大學動物科學碩士 1986/9-1990/6 國立中興大學畜產學學士 | | |
| 經歷 2011/11-迄今 社團法人中華食品安全管制系統發展協會第5~7屆監事 2012/8-2016/7 輔英科技大學保健營養系主任 2011/9-2012/1、2012/9-2013/1 國立高雄餐旅大學國際廚藝學位學程兼任助理教授 2011/8-2012/5 輔英科技大學學生事務處秘書 2011/4-2011/8 輔英科技大學研究發展處國際暨兩岸交流中心主任 2009/12-2011/11 中華食品安全管制系統發展協會第4屆副秘書長 2001/8-2007/7 輔英科技大學學生事務處餐飲衛生督導員 2001/8-2002/7 輔英科技大學進修推廣部秘書 | | |
| 學術專長 1. 食品衛生與安全 2. 食品化學 (天然物之抗菌與抗氧化作用) 3. 食品分析與檢驗 4. HACCP 食品危害分析與重要管制點 5. 肉品科學 | | |
| ◎大學部 1. 食品衛生與安全 2. 食品化學 3. 餐廚的管理與成本 4. 食品添加物 5. 餐飲 HACCP 理論與實務 6. 消費者心理學 7. 實務研究 8. 營養學專業英文 ◎研究所 1. 食品安全管制系統進階實務研究 2. 研究法 (一) 3. 高等食品化學 | | |
| 專題/論文指導 1. 台灣產山肉桂成分分析與產品開發。2017/5~2017/10。106 教師研發社群計畫 FYU1500-106-02。 2. 綠冠翔蔬果酵素製品工廠之 ISO22000 驗證與食品衛生安全管理系統認證輔導計畫。2017/3~2018/3。產學 AI-105041 (綠冠翔生技股份有 | | |

- 限公司)
3. 餐飲業實施「食品良好衛生規範準則(GHP)」之輔導計畫。2016/10~2017/9。產學 AI-105006(喜多園餐飲公司)
 4. 台灣食品用植物包材產品開發與評估。2016/4~2016/10。105 教師研發社群計畫 FYU1500-105-29。
 5. 食材農藥殘留快速檢驗計畫。2016/4~2016/9。產學 AI-104045(肯度健康事業有限公司)。
 6. 三安「食安、材安、環安」檢測技術標準作業流程暨品保品管作業系統建置-市售食材殘留農藥快篩檢測。2015/9~2015/12。104 教師發展特色研發計畫 FYU-1300-104-19。
 7. 台灣食品用竹葉產品開發與評估。2015/7~2015/11。104 教師研發社群計畫 FYU 1500-104-60。
 8. 高雄翰品酒店 HACCP 衛生評鑑輔導案。2015/1~2015/12。產學(社團法人中華食品安全管制發展協會、高雄翰品酒店)
 9. 好香恬餐飲集團食品安全管制系統輔導案。2013/6~2015/08。產學 AI-101030(好香恬餐飲集團)
 10. 泰國與台灣地區老人飲食行為與營養狀態之調查。2013/12-2014/11。產學 AI-102026(泰國皇家黎府大學)
 11. 食品毒化物(丙烯醯胺)危害分析。2013/6-2013/11。102 教師研發社群計畫 FYU1500-102-27。
 12. 開發大寮紅豆飲品(紅豆漿)及其營養組成、總酚含量與抗氧化活性分析與評估。2013/4~2013/10。102 校內計畫 FYU1300-102-08。
 13. 美濃「白玉蘿蔔」產業加值計畫(二)。2013/1/1~2013/12/31。客委會 FY101-RD-017。
 14. 坐月子服務員培訓課程實施計畫。2013/1-2013/3。高雄市社會局 FY101-RD-010。
 15. 台灣品種花生在不同烘烤溫度對白藜蘆醇、總酚含量與抗氧化活性變化之影響。2012/4~2012/10。101 校內計畫 FYU1300-101-18。
 16. 餐飲業實施「食品良好衛生規範(GHP)」之成效-以日式餐廳為例。2011/3~2011/12。產學 AI-99020(喜多園餐飲公司)。
 17. 餐飲衛生合格評鑑計畫案：業者自主餐飲衛生系統之輔導-「餐飲業 HACCP 衛生評鑑制度」之推展。2010/7~2010/12。產學 AI-98028(中華食品安全管制發展協會、味帝食品股份有限公司)
 18. 天貝之研發與功效評估。2009/3~2009/12。產學 CC-97-007(裕榮食品股份有限公司)
 19. pH、離子濃度及添加聚合磷酸鈉鹽對淘汰蛋雞之熱固性肌肉蛋白凝膠強度與保水性的探討與評估。2004/8~2005/7。國科會 NSC 93-2313-B-242-005。
 20. 淘汰蛋雞之肌肉蛋白萃取對全肉加工品之附加價值的評估。2003/8~2004/7。國科會 NSC 92-2313-B-242-002。
 21. 校園餐飲衛生推展計劃：餐飲食品之安全管制系統(HACCP)。2001/8~2002/7。90 校內計畫 FY90-009。

證照

1. 食品安全管制系統基礎訓練班(HACCP 60A)合格證書

2. 食品安全管制系統進階訓練班 (HACCP 60B) 合格證書
3. ISO20000:2005主任稽核員合格證書
4. ISO9001:2008內部稽核與基礎實務訓練班合格證書 (IQAE-07963)
5. 西式料理服務禮儀甲級 (WDSE-112400048)
6. 中式料理服務禮儀甲級 (CDSE-112440048)
7. 日式料理服務禮儀甲級 (JDSE-112420051)
8. 飲料服務禮儀甲級 (BSE-112460051)

期刊論文

A-1、國內、外期刊

1. Lin C. L., Kao C. L., Li W. J., Chen C. T., Tsai C. R., Li C.-T.*, Li H. T.*, and Chen C. Y. (2016) Chemical constituents of the stems of *Michelia figo*. *Chemistry of Natural Compounds*, 52(4), 719-720. (SCI)
2. Lin C. L., Kao C. L., Huang S. C., Li C.-T., Chen C. T., Li H. T., and Chen C. Y.* (2016) Chemical constituents of fruit shells of *Passiflora edulis*. *Chemistry of Natural Compounds*, 52(2), 314-315. (SCI)
3. Lin C. L., Kao C. L., Huang S. C., Li C.-T., Chen C. T., Li H. T., and Chen C. Y.* (2016) Chemical constituents of the wood of *Aquilaria agallocha*. *Chemistry of Natural Compounds*, 52(2), 316-317. (SCI)
4. Lin C. L., Li H. T., Kang Y. F., Huang S. C., Li W. J., Chen H. L., Huang C. T.,* Li C.-T.*, and Chen C. Y.* (2015) Secondary metabolites from *Nelumbo nucifera* cv. *Rosa-plena*. *Chemistry of Natural Compounds*, 51(5), 959-960. (SCI).
5. Kao Chiu-Li, Cho Chung-Lung*, Wu Hui-Ming, Huang Cheng-Tsung, Li Wei-Jen, Li Cheng-Ta*, Li Hsing-Tan*, Lin Chien-Liang*, and Chen Chung-Yi* (2015) Cinnapine, a new pyridine alkaloid from *Cinnamomum philippinense*. *Chemistry of Natural Compounds*, 51(4), 736-738. (SCI).
6. Lin Iung-Jr, Li Hsing-Tan, Li Cheng-Ta, Yeh Hung-Chun and Chen Chung-Yi* (2015) New Sulfur-containing amides from *Clinacanthus nutans*. *European Journal of Biomedical and Pharmaceutical Sciences*, 2(3), 78-83. (SCI)
7. Li Cheng-Ta, Kao Chiu-Li, Li Hsing-Tan, Huang Shu-Ting and Chen Chung-Yi* (2015) Secondary metabolites from the leaves of *Cinnamomum macrostemon* Hayata. *European Journal of Biomedical and Pharmaceutical Sciences*, 2(3), 38-51. (SCI).
8. Liu Chi-Ming, Yeh Hung-Chun, Huang Song-Chih, Li Cheng-Ta* and Chen Chung-Yi* (2015) The antioxidation and antiproliferation activity of new flavonoids from the leaves and stems of *Cinnamomum reticulatum* Hayate. *Journal of Medicinal Chemistry*, 5(2), 64-66. (SCI).
9. Li Cheng-Ta, Kao Chiu-Li, Liu Chi-Ming, Li Wei-Jen, Li Hsing-Tan, Wu Hui-Ming, Huang Cheng-Tsung* and Chen Chung-Yi* (2015) Secondary metabolites from the leaves of *Aquilaria agallocha*. *Journal of Advances in Chemistry*, 11(3), 3352-3356. (SCI)
10. Li Hsing-Tan, Kang Ya-Fei, Wu Hui-Ming, Li Wei-Jen, Juan Sun-Wen, Huang Jin-Cherng, Chen Hsing-Liang, Chen Sheue-Jiun, Li Cheng-Ta*, Chen Chung-Yi*, and Huang Cheng-Tsung* (2015) Secondary metabolites from the stems of *Capsicum annuum* var. *conoides*. *Chemistry of Natural Compounds*, 51(1), 185-186. (SCI)

11. Chou Chinfu*, Yen Tsaifa and Li Chengta (2014) Effects of different cooking methods and particle size on resistant starch content and degree of gelatinization of a high amylose rice cultivar in Taiwan. *Journal of Food, Agriculture & Environment*, 12(2), 6-10. (SCI)
12. Lee Ming-Fen, Li Cheng-Ta, Chen Ming-Dian, Cheng An-Chin* (2012) Pyrrolidine dithiocarbamate (PDTC) attenuates Luteolin-induced apoptosis in human leukemia HL-60 cells. *Journal of Cancer Therapy*, 3(12), 1125-1131 (SCI).
- 13.張月萍、謝淑玲、董家堯、李政達* (2010) 大專校院團膳實驗室實施 HACCP 認證-輔英科大建構首例。學校衛生，56，99-113。
14. Hsieh, T.-J., Wang, J.-C., Hu, C.-Y., Li, C.-T., Kuo, C.-M., Hsieh, S.-L.* (2008). Effects of Rutin from *Toona sinensis* on the immune and physiological responses of white shrimp (*Litopenaeus vannamei*) under *Vibrio alginolyticus* challenge. *Fish and Shellfish Immunology*, 25, 581-588. (SCI)
15. Hsieh M.-M.*, Chen C.-Y., Hsieh S.-L., Hsieh S.-F., Lee P.-H., Li C.-T., Hsieh T.-J. (2006). Separation of phenols from the Leaves of *Toona sinensis* (Meliaceae) by capillary electrophoresis. *Journal of Chinese Chemical Society*, 53, 1203-1208. (SCI)
- 16.胡淳怡、謝淑玲、李政達、許駿發、林良平 (2006) 以葡萄糖酸鈣培養液及外加 碳源之方式進行 *Clostridium thermosaccharolyticum* 之溶劑生產。中華生質能源學會會誌，25(1-2)，41-52。
- 17.李政達、方麗川、許淑蓮* (2006) 資訊素養融入科技大學專業課程上之應用~ 以「餐廚的管理與成本」課程為模式之探討。健康管理學刊，4(1)，59-72。
- 18.李政達*、周幸玉、陳雅雯 (2006) 校園自主管理餐飲衛生系統之推展-- 輔英科 技大學之「食品危害分析與重要管制點 (HACCP)」衛教工作研習營經驗。學校衛生，48，131-137。
19. Li C.-T.* (2006) Myofibrillar protein extracts from spent hen meat to improve whole muscle processed meats. *Meat Science*, 72, 581-583. (SCI)
20. Ayhan Z., Li C.-T., Ndife M.K., and Zhang H. (2001) Serving size and gender effects on product (Lemonade) acceptance and just-right attribute ratings. *Turkish Journal of Agriculture and Forestry*, 25, 157~162.
21. Li C.-T., Wick M.*, Marriott N.G., and McClure K.E. (2001) A research note: Dietary supplementation of Vitamin E affects the peroxide value of subcutaneous lamb fat. *Journal of Muscle Foods*, 12, 237~243. (SCI)
22. Li C.-T. and Wick M.* (2001) Improvement of the physicochemical properties of pale soft and exudative (PSE) meat products with an extract from mechanically deboned turkey meat (MDTM). *Meat Science*, 58, 189~195. (SCI)
23. Li C.-T., Ockerman H.W.*, and Marriott N.G. (2000) Sensory and microbial attributes of a dehydrated pork product (Shredded pork). *Journal of Muscle Foods*, 11, 143~156. (SCI)
24. Ockerman H.W., Li C.-T., Yetim H., Cheng J.-H., Sun Y.-M., Lesiow T., Crespo L.F., Soldevilla G.H., Fernández P.A., González C.N., Zubeldia B.B., Sánchez C.F., Serrano M.A., and Munoz T.M.C. (1998) The Ohio State University, USA, meat research efforts. *Recent Research Development in Nutrition Research*, 2, 1~27.

25. Li C.T. and Ockerman H.W. (1997) The development and evaluation of an oriental style dehydrated meat product - meat floss. *Journal of Animal Science*, 75(Supp 1), p.51. (SCI)
26. Ockerman H.W. and Li C.T. (1996) Natural casings used in sausage manufacturing. *Meat Focus International*, 5, 405-409.
27. Ockerman H.W. and Li C.-T. (1995) An oriental-style dehydrated meat product - meat floss. *Meat Focus International*, 4(12), 487-488.
28. Ockerman H.W. and Li C.T. (1995) Preview of meat marketing in Taiwan: The management of modern meat shops. *World Review of Animal Production*, 30 (3-4), 4, 25~30.

A-2、其他

1. 華翊如、李政達* (2017) 生活中的隱形殺手-「丙烯醯胺(Acrylamide)」，*輔英醫訊* 94，10-11。
2. 蘇香伶、李政達* (2017) 認識黑醋栗(*Blackcurrant*)，*輔英醫訊* 93，10-11。
3. 馮淑燕、李政達* (2017) 低升糖指數(GI)飲食，*輔英醫訊* 92，10-11。
4. 吳金峰、李政達* (2016) 認識波蘿蜜(*Artocarpus heterophyllus Lam.*)，*輔英醫訊* 91，10-11。
5. 陳苑如、李政達* (2016) 燒燙傷的營養與飲食照護，*輔英醫訊* 90，12-13。
6. 趙婉羚、李政達* (2016) 低「鈉」增「鉀」保健康，*輔英醫訊* 88，10-11。
7. 張意婷、李政達* (2015) 認識火龍果(*Pataya*)，*輔英醫訊* 87，11-12。
8. 張含桑、李政達* (2015) 穀類的紅寶石-紅藜(*Chenopodium formosanum Koidz*)，*輔英醫訊* 86，10-11。
9. 李政達* (2015) 從食品安全事件-認識銅葉綠素與棉籽油。 *翰林自然科學天地*，44，2-9。
10. 馬慶華、李政達* (2015) 來自安地斯高原的狼桃-番茄，*輔英醫訊* 84，12-13。
11. 李政達*、黃玉琥 (2014) 竹葉的保健功效-竹葉黃酮 (Flavonoids of bamboo leaves)，*輔英醫訊* 83，12-13。
12. 李政達*、陳慧昀 (2014) 十月小人蔘-白玉蘿蔔，*輔英醫訊* 82，8-9。
13. 林怡君、李政達* (2014) 淺談辣椒 (*Capsicum annuum L.*) *輔英醫訊* 81，10-11。
14. 李政達* (2014) 漫談食品營養標示與食品安全，*臺北市終身學習網通訊* 64(3)，7-16。
15. 李政達*、許惠雯 (2014) 紅豆(*Vigna angularis*)的養生功效，*輔英醫訊* 80，12-13。
16. 余亮儀、李政達* (2013) 紅石榴(Pomegranate)的保健功效，*輔英醫訊*，79，10-11。
17. 陳俊男、李政達* (2013) 芝麻(*Sesamum indicum*)的神奇功效，*輔英醫訊* 76，10-11。
18. 陳育煌、李政達* (2012) 認識長生果-落花生(*Arachis hypogaea*)，*輔英醫訊* 75，12-13。
19. 陳慧昀、李政達* (2012) 淺說禽流感 H₅N₂，*輔英醫訊* 74，10-11。

20. 林怡君、李政達* (2012) 您不可不知的「塑化劑」。輔英醫訊 72, 10-11。
21. 邱韋佑、李政達* (2011) 海洋天然健康食材-裙帶菜(Wakame), 輔英醫訊 68, 12。
22. 陳育煌、李政達* (2010) 葉黃素的神奇功效, 輔英醫訊 67, 11。
23. 朱浚榛、李政達* (2010) 正視隱形殺手-直腸癌。輔英醫訊 66, 12。
24. 林姍樺、李惠虹、羅敏慈、李政達* (2010) 日常生活中的「三聚氰胺」。輔英醫訊 65, 11。
25. 羅敏慈、李政達* (2010) 上天恩賜的寶貝—黃豆發酵食品天貝 (Tempeh)。輔英醫訊 64, 11-12。
26. 李惠虹、林姍樺、李政達* (2009) 淺說「瘦肉精」。輔英醫訊 60, 11-12。
27. 李政達* (2007) 「保健食品」陷阱多~健康食品知多少? 輔英醫訊 52, 8-11。

研討會論文

1. 謝菘斐、蘇香伶、李政達、謝天傑* (2016) 山肉桂活性化合物之應用研究, 2016 (第 28 屆) 國際盃美容美髮美甲全國技術競賽大會學術論文發表會論文集, P.38, 105 年 12 月 17 日, 高雄市, 正修科技大學。
2. 許惠雯、張宏麟、葉景生、謝天傑、李政達* (2016) 台灣食品用植物包材之抗菌與抗氧化的特性與評估, 台灣食品科學技術學會第 46 次年會, A037, 105 年 12 月 2 日, 台中市, 弘光科技大學。
3. 陳慧昀、許惠雯、王書健、李政達*、Supanee S. Pruksa* (2015) 泰國與台灣地區老人飲食行為與營養狀態之調查, 台灣食品科學技術學會第 45 次年會, E122, 104 年 12 月 4 日, 台北市, 國立台灣大學。
4. 李政達、許惠雯、王書健、謝菘斐、謝天傑* (2014) 台灣不同品種高山茶葉萃取之咖啡因與兒茶素的成分分析, 台灣食品科學技術學會第 44 次年會, A059, 103 年 12 月 5 日, 高雄, 高雄海洋科技大學。
5. 吳明修、李政達、陳明仁 (2014) 食品毒化物 (丙烯醯胺) 危害分析, 102 學年度教師創意社群成果發表會, p.39-40, 103 年 4 月 30 日, 高雄, 大寮。
6. 陳慧昀、許惠雯、楊偉伶、李政達* (2013) 開發大寮紅豆飲品 (紅豆漿) 及其營養組成、總酚含量與抗氧化活性之分析與評估, 102 學年度教師執行專題研究計畫成果發表會, p.16, 103 年 3 月 26 日, 高雄, 大寮。
7. 陳慧昀、許惠雯、楊偉伶、吳明修、陳文麗、李政達* (2013) 開發大寮紅豆飲品 (紅豆漿) 及其營養組成、總酚含量與抗氧化活性之分析與評估, 台灣食品科學技術學會第 43 次年會, E099, 102 年 11 月 29 日, 台中市, 東海大學。
8. 李政達* (2013) 餐飲業實施「食品良好衛生規範(GHP)」之成效-以日式餐廳為例, 中華食品安全管制系統發展協會第六屆第一次會員大會, 127-131, 102 年 11 月 24 日, 台中市, 中山醫學大學。
9. 黃婉真、陳文麗、張月萍、李政達、董家堯 (2013) 穀類紅寶石-紅藜饅頭, 第 39 屆營養年會暨學術研討會, p.170, 民國 102 年 5 月 24-25 日, 台中市, 中國醫學大學。
10. 陳育煌、楊偉伶、張玟鏡、陳慧昀、李政達* (2012) 不同烘烤溫度對台灣品種花生白藜蘆醇含量與抗氧化活性變化之影響, 台灣食品科技學

- 會第42次年會，A046，101年11月30日，新北市，輔仁大學。
11. 李育誠、黃昱誌、陳文麗、董家堯、李政達 (2012) 校園健康高纖產品之研發-「纖米凍」，台灣營養學會第38屆年會暨學術研討會，p.160，101年5月18-19日，台南市，長榮大學。
 12. 陳文麗、張傑閔、李政達 (2011) 校園健康飲食促進計畫-校園健康飲品之開發，2011年健康促進國際學術研討會，p.121，100年12月17-18日，台北市，國立師範大學。
 13. 謝淑玲、吳志忠、李政達、董家堯、林佩瑩、張月萍 (2011) 輔英科大團膳廚房實施 HACCP 衛生認證之建構，第一屆校園安全衛生研討會，p.153，100年10月27-28日，台北市，台灣大學。
 14. 李政達*、黃士禮、沈坤海、陳育煌 (2010) 大專院校推動業者自主餐飲衛生管理系統輔導-餐飲業「HACCP 衛生評鑑」之產學合作經驗分享，2010年健康促進國際學術研討會，p.108，99年12月11-12日，台北市，國立師範大學。
 15. 張月萍、謝淑玲、董家堯、李政達* (2009) 大專院校團膳實驗室實施 HACCP 認證首例-輔英科大的建構經驗。2009年健康促進國際學術研討會，98年12月20日，國立師範大學，台北。
 16. 謝天傑、羅敏慈、謝菘斐、李政達* (2009) 香椿(*Toona sinensis*)萃取物添加在飼料中對白蝦(*Litopenaeus vannamei*)化學組成之影響。第39屆台灣食品科學技術學會年會，98年11月27日，國立宜蘭大學，宜蘭。
 17. 張月萍、李政達、黃士禮、董家堯、吳志忠、謝淑玲* (2009) 全國大專院校首創-輔英科大 HACCP 團膳實驗室之建構經驗分享心得。中華食品安全管制系統發展協會第四屆第一次會員大會，98年10月17日，輔英科技大學，大寮，高雄。
 18. Hu, C.-Y., Hsieh, S.-L., Li, C.-T., Bai, P.-S., Chen, Y.-L., Wu, M.-H. (2009). Antimicrobial activity and improvement of glucose homeostasis in CD-1 mice of exopolysaccharide around probiotics. 第11屆臺灣保健食品學會年會，台灣大學，台北。
 19. 李政達*、董家堯、謝淑玲、胡淳怡、李惠虹、林姍樺 (2008) 台灣地區消費者對於瘦肉精認知的調查研究。第38屆台灣食品科學技術學會年會，97年11月21日，國立屏東科技大學，屏東。
 20. Hu, C.-Y., Wu, M.-H., Hsieh, S.-L., Li, C.-T., Wu, C.-C., Doong, J.-Y. (2008). Production, detection, antimicrobial activity and immunity regulation of exopolysaccharide around probiotics. Poster presented in the 21th International ICFMH Symposium "Evolving Microbial Food Quality and Safety," Sept. 1-4, 2008, Aberdeen, UK.
 21. 謝淑玲、李政達、林佩瑩、張羽豐、劉侯辰 (2007) 飼料中鐵含量對白蝦營養成分之影響。第37屆台灣食品科學技術學會年會，96年12月7日，大葉大學，彰化。
 22. Shiang, Y.-S., Zheng, N.-Y., Wu, C.-S., Li, C.-T. and Hu, C.-Y. (2007). Separation, detection, and antimicrobial activity of exopolysaccharide around pobiotics. 第45次台灣農業化學會，96年6月28日，台北市。
 23. 胡淳怡、鄭乃瑩、劉翠茹、李采蓁、向韻旬、李政達 (2006) 益生菌之

- 篩選、培養、生長測定及其胞外多醣體之分離與定量。第 36 屆台灣食品科學技術學會年會，95 年 11 月 24 日，台灣海洋大學，基隆。
24. Li, C.-T. (2004). Assessment of the value-adding properties of whole muscle processed meat products with myofibrillar protein extracts from spent Hen. 57th Reciprocal Meat Conference (RMC 2004), 2004/6/20~2004/6/23, University of Kentucky, Lexington, Kentucky, USA.
 25. 李政達、陳雅雯 (2003) 校園餐飲衛生推展計劃:餐飲食品之安全管制系統 (HACCP)。輔英科技大學醫學與健康學院九十一學年度學術成果發表會，92 年 5 月 21 日。高雄，大寮。
 26. 黃世惠、董家堯、李政達 (2002) 大發工業區勞工減脂知旅課程的有效性及其提升飲食知識行為探討。91 年 2 月 20 日，輔英技術學院九十學年度學術成果發表會。高雄，大寮。
 27. Li, C.-T. and Wick, M. (2000) Improvement of the physicochemical properties of pale, soft, and exudative (PSE) meat products with an extract from mechanical deboned turkey meat (MDTM). *The 53rd Annual Reciprocal Meat Conference*, p.134. June 18-21, 2000. American Meat Science Association. Columbus, Ohio, USA.
 28. Li, C.-T., Wick, M., and Min, D. (2000) Spectrophotometric determination of lamb tissue peroxide value. *The 53rd Annual Reciprocal Meat Conference*, p.118. June 18-21, 2000. American Meat Science Association. Columbus, Ohio, USA.
 29. Li, C.-T., Wick, M., and Min, D. (2000) Spectrophotometric determination of lamb tissue peroxide value. *The 2000 IFT Annual Meeting*, Food Chemistry Division. June 10-14, 2000. Institute of Food Technologists. Dallas, Texas, USA.
 30. Li, C.-T. and Wick, M. (2000) Improvement of the physicochemical properties of pale, soft, and exudative (PSE) meat products with an extract from mechanical deboned turkey meat (MDTM). *The 2000 IFT Annual Meeting*, Muscle Foods Division. June 10-14, 2000. Institute of Food Technologists. Dallas, Texas, USA.
 31. Li, C.-T., Wick, M., Marriott, N. G., and McClure, K. E. (1999) Dietary intake of vitamin E affects the peroxide value of subcutaneous fat in lambs. *The 52nd Annual Reciprocal Meat Conference*. June 20-23, 1999. American Meat Science Association. Stillwater, Oklahoma, USA.
 32. Li, C.-T., Wick, M., Marriott, N. G., and McClure, K. E. (1999) Dietary intake of vitamin E affects the peroxide value of subcutaneous fat in lambs. The 1999 OARDC Annual Conference, OSU. p.59, April 8, 1999. Columbus, Ohio, USA.
 33. Ockerman, H.W. and Li, C.-T. (1997) The evaluation of the palatability on a dehydrated meat product - meat floss. The 43rd ICOMST, p.220~221. July 27~August 1, 1997. Auckland, New Zealand.
 34. Li, C.-T. and Ockerman, H. W. (1997) The evaluation of the palatability on a dehydrated meat product - meat floss. *The 23rd Annual Graduate Research Forum*, ICSABER Society. May 23, 1997. The Ohio State University, Columbus, Ohio, USA.
 35. Li, C.-T. and Ockerman, H.W. (1997) The development and evaluation of an oriental style dehydrated meat product - meat floss. *Thirtieth Meeting of Midwestern Sectional Scientific Sessions and Business Meetings*. March 17-19, 1997. American Society of Animal Science and the American Dairy

Science Association. Des Moines, Iowa, USA.