



姓名 陳家茂	附上照片
現職 助理教授	
分機 7048	
信箱 mao0506anpanman@gmail.com	
學歷 台灣大學食品科技研究所博士	
<p>經歷</p> <p>康谷股份有限公司 業務工程師</p> <p>實踐大學講師</p>	
<p>學術專長</p> <p>穀類加工，食品發酵，食品乾燥，生機飲食製作</p>	
<p>開設課程</p> <p>食品加工學與實驗</p> <p>食物學原裡，食物學原理實驗</p> <p>生機飲食與實作</p>	
<p>專題/論文指導</p> <p>FYU1500-105-28 低卡纖體能量棒之製作研發</p> <p>FYU1500-105-27 食品加工研發社群-鳳梨酵素液研發</p> <p>FYU1500-105-25 抗氧化保健食品研發社群 II</p> <p>FYU1500-103-49 不同水果發酵液應用於烘培產品之研究</p> <p>FYU1500-103-47 食品加工產品研發社群-波羅蜜萃釀飲的研製</p> <p>FYU1500-104-61 原果與其水果發酵液對烘培產生的物化性質之探討</p> <p>FYU1500-104-59 食品加工研發社群-波羅蜜萃釀液應用於加工產品製作</p> <p>FYU1500-104-57 抗氧化保健食品研發社群</p> <p>含笑花部化學成分之研究 碩士論文 黃明慧 指導教授：陳中一、陳家茂</p>	
<p>證照</p> <p>HACCP 60A, 60B證照，美國自然醫學保健師，感官分析執行人員合格證書</p>	

期刊論文

C.M.Chen and A-I. Yeh. 2000. Expansion of rice pellet : Examination of glass transition and expansion temperature. J. Cereal Sci. 32 : 137-145. C.M.Chen and A-I. Yeh. 2001.

Effect of amylose content on expansion of extruded rice pellet. Cereal Chem. 78 : 261-266.

米擠出物之玻璃轉換溫度與膨發行爲.博士論文.台灣大學食品科技研究所.

研討會論文

Development and Application of Fermentation Broth of Jackfruit 陳家茂、程証壹
Flavonoids from the stems of Aquilaria sinensis with Anti-Cancer Properties 黃明
慧、陳政一

In Vitro Antibacterial Activity of Fresh and Black Garlic at Different Ethanollic
Extracts 葉景生、陳家茂、李晴宜、郭容辰、呂郁邵等