




姓名	王志傑	
現職	專任教授兼任研發長及推廣教育中心主任	
分機	5537	
信箱	ft054@fy.edu.tw	
學歷	國立台灣大學/ 微生物與生化學研究所/ 博士	
經歷	<ol style="list-style-type: none"> 1. 輔英科技大學/保健營養系/教授 2. 大仁科技大學/生物科技系/教授/系主任 3. 大仁科技大學/職業安全衛生系/副教授 4. 大仁科技大學/食品科學系/講師 5. 大仁科技大學/進修部主任 6. 屏東教育大學/兼任教授 7. 屏東商業技術學院/兼任教授 8. 屏東農業生物科技園區/產業學會副秘書長 	
學術專長	<ol style="list-style-type: none"> 1. 保健食品開發與功效評估 2. 特定保健菇菌研究 3. 應用微生物 	
開設課程	<ol style="list-style-type: none"> 1. 保健食品學 2. 保健食品特論 3. 食品化學 4. 特定保健菇菌營養 	
專題/論文指導	<ol style="list-style-type: none"> 1. 波羅蜜於食品之開發利用 2. 紅麴甘酒之開發 3. 雨來菇之栽培與開發 4. 桑黃之固態醱酵條件對其功效成份影響及其應用於預防改善類澱粉樣蛋白誘發腦部損傷與記憶學習能力障礙之效果探討 5. 牛樟芝 90 天之毒性試驗 	



	<ol style="list-style-type: none"> 6. 丹蔘或薑黃之乳酸菌、牛樟菌或北冬蟲夏菌發酵物對於結腸癌之影響及其產品開發計畫 7. 火龍果優格之開發 8. 蜂蜜及水解物於香妝品之開發利用 9. 紅豆於保健食品開發
證照	<ol style="list-style-type: none"> 1. 化學檢驗分析乙級 2. 創新創意思考策略-專家級(甲級證照) 3. 創新創意思考策略-標準級(甲級證照)
期刊論文	<ol style="list-style-type: none"> 1. YP Hung, JJ Wang, BL Wei, CL Lee. (2015). Effect of the salts of deep ocean water on the production of cordycepin and adenosine of <i>Cordyceps militaris</i>-fermented product. <i>AMB Expr</i> (2015) 5:53. 2. CC Wu, JJ Wang, SC Li, YT Chen, CC Huang, SL Hsieh. (2015). Effects of <i>Antrodia Camphorata</i>, <i>Salviamil Tiorrhiza</i> and <i>Antrodia Camphorata</i>-Fermented <i>Salvia Miltiorrhiza</i> on Antithrombosis and Anticoagulation in Rats. <i>International Journal of Biological & Pharmaceutical Research</i>. 6(5):375-381. 3. CI Lee, SL Hsieh, CC Wu, CL Lee, YP Chang, JJ Wang. (2015). Proteomic Analysis of Human Breast Cancer Cells Treated with <i>Monascus</i>-Fermented Red Mold Rice Extracts. <i>Journal of Food and Nutrition Research</i> 3(5): 325-329 4. Lan-Chi Hsieh, Shu-Ling Hsieh, Chi-Tsai Chen, Jing-Gung Chung, Jyh-Jye Wang, Chih-Chung Wu*. (2015). Induction of α-phellandrene on autophagy in human liver tumor cells. <i>The American Journal of Chinese Medicine</i>. 43(1):121–136 . (SCI) (Impact Factor: 2.755 Ranking: 13.64 (Subject Category: 3/22 in Integrative & Complementary Medicine)) 5. Wu CC, Chang YP, Wang JJ, Liu CH, Wong SL, Jiang CM, Hsieh SL*. (2015). Dietary administration of <i>Gynura bicolor</i> (Roxb. & Willd.) DC water extract enhances the immune response and resistance against <i>Vibrio alginolyticus</i> and white spot syndrome virus in the white shrimp <i>Litopenaeus vannamei</i>. <i>Fish & Shellfish Immunology</i>. 42(1):25-33. (SCI) (Impact factor: 3.034; Ranking: 2.3 (Subject Category: 3/129 in Veterinary Sciences))



6. Wu CC, Chang WL, Lu CH, Chang YP, **Wang JJ**, Hsieh SL (2014). Effects of extracts from *Gynura bicolor* (Roxb. & Willd.) DC on iron 2 bioavailability in rats. *Journal of Food and Drug Analysis*, Date: 15 Dec 2014. (Accepted). (SCI, 102/123 in FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY).
7. Chu-I. Lee, Chih-Chung Wu, Shu-Ling Hsieh, Chun-Lin Lee, Yueh-Ping Chang, Chih-Chuan Chang, Yi-Zhen Wang and **Jyh-Jye Wang***. (2014). Anticancer effects on human pancreatic cancer cells of triterpenoids, polysaccharides and 1,3- β -D-glucan derived from the fruiting body of *Antrodia camphorata*. *Food Funct.*, 5(12):3224-32.
8. Lee CI, Shih CD, Lee CL, Kuo SL, Jheng SC, **Wang JJ***. (2013). Effect of red mold rice on blood coagulation and anticoagulation factors in a rat model of hyperlipidemia. *J Functional Foods*. 5(4).1956-1965. (SCI)
9. Wang LC, Lung TY, Kung YH, **Wang JJ**, Tsai TY, Wei BL, Pan TM, Lee CL. (2013). Enhanced anti-obesity activities of red mold dioscorea when fermented using deep ocean water as the culture water. *Mar. Drugs*, 11(10), 3902-3925. (SCI)
10. Lee CI, Lee CL, Hwang JF, Lee IS, **Wang JJ***. (2013). *Monascus*-fermented red mold rice exhibits cytotoxic effect and induces apoptosis on human breast cancer cells. *Appl Microbiol Biotechnol*.97(3):1269-78 (SCI)
11. Wang LC, Wang SE, **Wang JJ**, Tsai TY, Lin CH, Pan TM, Lee CL. 2012. In vitro and in vivo comparisons of the effects of the fruiting body and mycelium of *Antrodia camphorata* against amyloid β -protein-induced neurotoxicity and memory impairment. *Appl Microbiol Biotechnol*. 94:1505-1519. (SCI)
12. Lee CL, Kung YH, **Wang JJ**, Lung TY, and Pan TM (2011) Enhanced Hypolipidemic Effect and Safety of Red Mold *Dioscorea* Cultured in Deep Ocean Water. *J Agric Food Chem*.59(15) : 8199-8207. [SCI]
13. **Wang JJ**, Wang HY, Shih CD. (2010). Autonomic nervous system and nitric oxide in antihypertensive and cardiac inhibitory effects induced by red mold rice in spontaneously hypertensive. *J Agric Food Chem*. 58(13):7940-7948. [SCI]
14. Chang GN, Hwang JF, Chen JT, Tsen HY, **Wang JJ***. (2010). Fast



- diagnosis and quantification for porcine circovirus type 2 (PCV-2) by using real-time polymerase chain reaction. (PCR). *J Microbiol Immunol Infect.* 43(2):85-92.
15. Lee CL, Kuo TF, Wu CL, **Wang JJ**, Pan TM. (2010). Red mold rice promotes neuroprotective sAPP α secretion instead of Alzheimers risk factors and amyloid beta expression in hyperlipidemic A β 40-infused rats. *J Agric Food Chem.* 58(4) : 2230-2238. [SCI]
16. Lee CL, **Wang JJ**, Pan TM. (2008). Red Mold Rice Extract Represses Amyloid Beta Peptide-induced Neurotoxicity via Potent Synergism of Anti-inflammatory and Antioxidative Effect. *Appl Microbiol Biotechnol.* 79:829-841. [SCI]
17. Yu CC, **Wang JJ**, Lee CL, Lee SL, Pan TZ. (2008). Safety and Mutagenicity Evaluation of Nanoparticulate Red Mold Rice. *J Agric Food Chem.* 56:11038–11048. [SCI]
18. Lee CL, Kuo TF, **Wang JJ**, Pan TM. (2007). Red Mold Rice Ameliorates Impairment of Memory and Learning Ability in Intracerebroventricular Amyloid Beta-infused Rat by Repressing Amyloid Beta Accumulation. *J Neurosci Res.* 85(14):3171-82. [SCI]
19. Lee CL, Chen WP, **Wang JJ**, Pan TM. (2007) A Simple and Rapid Approach for Removing Citrinin while Retaining Monacolin K in Red Mold Rice. *J Agric Food Chem,* 55 (26):11101–11108. [SCI]
20. Lee CL, Hung HK, **Wang JJ**, Pan TM. (2007). Improving the Ratio of Monacolin K to Citrinin Production of *Monascus purpureus* NTU 568 under Dioscorea Medium through the Mediation of pH Value and Ethanol Addition. *J Agric Food Chem* 55(16): 6493-6502. [SCI]
21. Lee CL, Hung HK, **Wang JJ**, Pan TM. (2007). Red Mold Dioscorea Has Greater Hypolipidemic and Antiatherosclerotic Effect than Traditional Red Mold Rice and Unfermented Dioscorea in Hamsters. *J Agric Food Chem* 55 (17):7162-7169. [SCI]
22. **Wang JJ**, Pan TM , Kuo SL, Lee CL. (2007). Evaluation on the Antioxidant Activity of Fermentated Red Mold Rice and Dioscorea. *Tajen Journal.* 30:13-31
23. Lee CL, **Wang JJ**, Kuo SL, Pan TM. (2006). *Monascus* Fermentation of



- Dioscorea for Increasing the Production of Cholesterol-lowering Agent—Monacolin K and Antiinflammation Agent—Monascin. *Appl Microbiol Biotechnol.* 72:1254-1262. [SCI]
24. **Wang JJ**, Pan TM, Shieh MJ, Chen HC. (2006). Effect of Red Mold Rice Supplements on Meat and Serum Cholesterol Levels of Broilers Chicken. *Appl Microbiol Biotechnol.* 71: 812–818. [SCI]
25. Lee CL, Tsai TY, **Wang JJ**, Pan TM. (2006). *In Vivo* Hypolipidemic Effects and Safety of Low Dosage *Monascus* Powder in a Hamster Model of Hyperlipidemia. *Appl Microbiol Biotechnol.* 70:533-540.[SCI]
26. Lee CL, **Wang JJ**, Pan TM. (2006). Synchronous Analysis Method for Detection of Citrinin and the Lactone and Acid Form of Monacolin K in Red Mold Rice. *J. AOAC INTERNATIONAL* 89:669-677. [SCI]
27. **Wang JJ**, Shieh MJ, Kuo SL, Lee CL, Pan TM. (2006). Effect of Red Mold rice on Antifatigue and Exercise-related Changes in Lipid Peroxidation in Endurance Exercise. *Appl Microbiol Biotechnol.* 70:247-253. [SCI]
28. **Wang JJ**, Lee CL, Pan TM. (2004). Modified Mutation Method for Screening Low Citrinin-Producing Strains of *Monascus purpureus* on Rice Culture. *J Agric Food Chem* 52:6977-6982. [SCI]
29. **Wang JJ**, Lee CL, Pan TM. (2003). Improvement of Monacolin K, γ -Aminobutyric Acid and Citrinin Production Ratio as a Function of Environmental Conditions of *Monascus purpureus* NTU 601. *J Ind Microbiol & Biotechnol* 30:669-679. [SCI]
30. **Wang JJ**, Pan TM. (2003). Effect of Red Mold Rice Supplements on Serum and Egg Yolk Cholesterol Levels of Laying Hens. *J Agric Food Chem.* 51:4824-4829. [SCI]
31. Su YC, **Wang JJ**, Lin TT, Pan TM. (2003). Production of the Secondary Metabolites γ -aminobutyric Acid and Monacolin K by *Monascus*. *J Ind Microbiol & Biotechnol* 30 : 41-46. [SCI]
32. Lin KC, **Wang JJ**, Pan TM. (2002). Screening of Di-(2-ethylhexyl) Phthalate-degrading Microorganism and Optimization of Biodegradation Conditions. *Taiwanm J Agic Chem Food Sci* 40:144-151.
33. Tseng LH, Wu PF, **Wang JJ**, Jen SY. (2000). Testing and Evaluating on the Illumination and Hood Properties of Chemical Laboratories in Institute



	<p>of Technologies on Kaohsiung and Ping-Tong Areas. Tajen Journal. 19:63-72.</p> <p>34. Wang JJ, Chiu M. (1999). Implementation of Hazard Communication System at Tajen Junior College of Pharmacy. Tajen Journal. 17:223-237.</p> <p>35. Wang JJ, Pan TM. (1994). Studies on Fermentative Production of Vitamin B2 by <i>Candida guilliermodii</i>. J. Chinese Agric. Chem. Soc. 32:199-211.</p> <p>36. Pan TM, Lei LS and Wang JJ. (1994). Studies on Vitamin B12 Production of Microorganism from Environments. Tajen Ann. Bull. 12:1-10.</p> <p>37. Pan TM, Lin CL and Wang JJ. (1993). Studies on the Production of Vitamin B12 by Immobilized Cells. J. Chinese Biochem. Soc. 22:9-16.</p> <p>38. Wang JJ, Lin SH and Pan TM. (1993). Studies on Utilization of Immobilized Papain and Bromelain for Beer Chillproofing. Tajen Ann. Bull. 11:225-256.</p> <p>39. Wang JJ, Pan TM. (1989). Studies on Fermentative Production of Dodecanedioic acid from n-dodecane; part 2. Production of Dodecanedioic Acid by a Mutant. J. Chinese Agric. Chem. Soc. 27:473-484.</p> <p>40. Wang JJ, and Pan TM. (1989). Studies on Fermentative Production of Dodecanedioic Acid from n-Dodecane; Part 3. Recovery and Identification of Dodecanedioic Acid. J. Chinese Agric. Chem. Soc. 27:485-495</p>
<p>研討會論文</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 李淑琪、黃俊智、吳志忠、謝淑玲*、王志傑*。三七紅麴炮製物對凝血作用及血脂之影響。2015。台灣食品科學技術學會第 45 次會員大會。台灣大學，台北。 2. 2 Shu-Ling Hsieh*, Chih-Chung Wu, Chia-Ling Kuo, Jyh-Jye Wang and Chin-Yao Hou. Effects of egg white hydrolysates on immune responses in BALB/c mice spleen cells. 2015. The 2nd International Biotechnology, Chemical Engineering and Life Science Conference (IBCELC). Hokkaido, Japan. 3. Yu-Hao Kuo, Shu-Chi Li, Jyh-Jye Wang, Chun-Chih Huang, Shuchen Hsieh, Shu-Ling Hsieh, Chih-Chung Wu*. Lactobacillus-fermented



- Curcuma longa suppresses tumor growth of azoxymethane-induced colorectal cancer in F344 rats. 2015. 12th Asian Congress of Nutrition. Yokohama, Japan.
4. 沈采螢、王志傑、余信和、吳志忠、謝淑玲*。海藻萃取物抗氧化與對 3T3-L1 前脂肪細胞株脂質堆積之影響。2015。台灣保健食品學會 2015 年會員大會暨植化素與健康國際研討會。台灣大學，台北。
 5. 李淑琪、陳昱安、黃俊智、吳志忠、謝淑玲、王志傑。薑黃之不同微生物發酵炮製物的抗氧化與抑制大腸癌細胞生存能力之評估。2014。台灣營養學會第 40 屆年會暨學術研討會。輔仁大學，台北。
 6. 李淑琪、黃俊智、吳志忠、謝淑玲、王志傑。丹蔘經不同微生物發酵炮製物之抗氧化與抑制大腸癌細胞生存能力之評估。2014。台灣保健食品學會 2014 年會員大會暨國際藻類與茶之保健研發研討會。台灣海洋大學，基隆。
 7. Chia-Ling Lin, Ya-Ting Chen, Jyh-Jye Wang, Chih-Chung Wu, Shu-Ling Hsieh*. Effects of Monascus on the physiological and immune responses in white shrimp, *Litopenaeus vannamei*. 2013. The 9th Symposium of World's Chinese scientist on Nutrition and Feeding of Finfish and Shellfish. Xiamen, China.
 8. Kuan-Hua Su, Chi-Tsai Chen, Jyh-Jye Wang, Chih-Chung Wu, Shu-Ling Hsieh*. Effects of ether extract of *Gynura bicolor* on adhesion or invasion in human endothelial cells. 2013. Functional Foods, Nutraceuticals, Natural Health Products and Dietary Supplements. Taipei. Taiwan.
 9. 李芊霈、謝淑玲、吳志忠*、王志傑*。紅麴萃取物預防血管增壓素-II 誘發心肌細胞肥厚之分子調控機制。2013。台灣食品科學技術學會第 43 次會員大會。東海大學，台中。
 10. 李淑琪、吳志忠、謝淑玲*、王志傑*。丹蔘及三七之紅麴菌發酵炮製物對細胞黏附因子之影響。2013。台灣食品科學技術學會第 43 次會員大會。東海大學，台中。
 11. 王志傑、李淑琪、黃俊智、吳志忠、謝淑玲*。丹蔘之牛樟菌發酵炮製物預防心血管疾病之作用。2013。台灣保健食品學會 2013 年會員大會暨免



疫與過敏研討會。靜宜大學，台中。

12. Yu-Hao Kuo ¹, Shu-Chi Lee ¹, Jyh-Jye Wang ², Chun-Chih Huang ³, Shuchen Hsieh ⁴, Shu-Ling Hsieh ¹, Chih-Chung Wu ⁵. Lactobacillus-fermented *Curcuma longa* suppresses tumor growth of azoxymethane-induced colorectal cancer in F344 rats. 亞洲營養年會。
13. 施景銘、莊准諤、索巧臻、簡嘉皇、王志傑、胡淳怡。Development of Fibrous Rice Enriched with γ -Aminobutyric Acid (GABA) by Mix Culture Fermentation of Soybean and Red Bean。台灣食品科學技術學會第 42 次會員大會。2012.11.30。B106
14. 王志傑、張惠香、黃郁婷、張月萍、李築宜。海洋深層水於北冬蟲夏草培養之機能性成份影響。台灣農業化學會第 55 次會員大會暨。2012.6.28。A041
15. 張月萍、謝淑玲、吳志忠、李貽婷、王志傑。兩來菇在養生保健飲品之開發利用。台灣農業化學會第 55 次會員大會暨。2012.6.28。C057
16. 江美樺、吳志忠、王志傑*。2012。紅麴乙醇萃取物對預防心肌細胞大之保護作用。台灣營養學會第 38 屆年會暨學術研討會。2012.5.18-19。PA-A-60。
17. Tsai PY, Zhang JW, Chen HY, Wang JJ*, Lee CI*. The inhibitory effect of red mold rice extracts on oxidized low-density lipoprotein-induced proliferation in vascular smooth muscle cells. 台灣保健食品學會 2012 年會員大會暨免疫與過敏研討會。2012.03.23。
18. 李俊霖、王志傑。深層海水中主要離子對紅麴菌生長與次級代謝物生成之影響。台灣食品科學技術學會第 41 次年會壁報論文。
19. 郭耀文、王志傑、潘子明、李俊霖。2010。以深層海水提高樟芝菌絲體與發酵液之功能性代謝物與抗氧化能力。台灣食品科學技術學會第 40 次會員大會。2010.12.3。B153。
20. 張月萍、王志傑*。2012。Antioxidative Properties of the Water Extract from Purple Rice。台灣保健食品學會 2012 年會員大會暨免疫與過敏研討會。2012.03.23。
21. 陳文穎、王志傑。2011。中藥萃取物在美白活性之探討。國際化妝品科技



- 研討會暨技術交流展示會。2011.10.20
22. 黃柏叡、黃偉豪、李築宜、王志傑*。2011。探討牛樟芝子實體對黑色素細胞瘤生長抑制之作用機轉探討。台灣保健食品學會 2011 年會員大會暨保健食品與代謝症候群研討會。2011.2.11。PA070。
 23. 李俊霖、王志傑。2010。以深層海水提高樟芝菌絲體發酵液之抑制阿茲海默症 A β 神經細胞毒性能力與抗氧化能力。台灣食品科學技術學會第 40 次會員大會。2010.12.03
 24. 楊淑媛、王志傑、潘子明、李俊霖。2010。以深層海水提高樟芝菌絲體發酵液之抑制阿茲海默症 A β 神經細胞毒性能力與抗氧化能力。台灣食品科學技術學會第 40 次會員大會。2010.12.03。B140。
 25. 以深層海水提高樟芝菌絲體與發酵液之功能性代謝物與抗氧化能力。台灣食品科學技術學會第 40 次會員大會。2010.12.03
 26. 林俊宏、王聖恩、王志傑、潘子明、李俊霖。2010。樟芝菌絲體與子實體對阿茲海默症大鼠腦部海馬迴氧化壓力與危險因子之影響。台灣食品科學技術學會第 40 次會員大會。2010.12.3。E127。
 27. 樟芝菌絲體與子實體對阿茲海默症大鼠腦部海馬迴氧化壓力與危險因子之影響。台灣食品科學技術學會第 40 次會員大會。2010.12.03
 28. 周侖志、黃星喻、吳明修、黃元欣、王志傑、胡淳怡。Coculture of Bifidobacterium longum and Rhizopus oligosporus during tempeh fermentation. 台灣食品科學技術學會第 40 次會員大會。2010.12.3。B155。
 29. 王志傑、鄭鈺璟、黃吉法、李俊霖、張榮哲。2010。紅麴萃取物對 TNF- α 所誘發人類臍帶靜脈內皮細胞發炎反應之影響。台灣保健食品學會 2010 年會員大會暨保健食品與痛風研討會。2010.3.12。PA019。
 30. 王志傑、魏國晏、張榮哲、黃元欣、王玫瑰。2010。葉黃素之抗氧化能力及對黑色素瘤細胞之影響。台灣保健食品學會 2010 年會員大會暨保健食品與痛風研討會。2010.3.12。PA020。
 31. 王志傑、王藝蓁、趙皓翔、李俊霖、黃元欣。2010。牛樟芝子實體對人類胰臟癌細胞作用之影響。台灣保健食品學會 2010 年會員大會暨保健食品



- 與痛風研討會。2010.3.12。PA021。
32. 李俊霖、龔怡欣、王志傑、潘子明。2010。藉由深層海水為水分來源發酵紅麴山藥以提高對肥胖大鼠降低體脂之效果。台灣保健食品學會 2010 年會員大會暨保健食品與痛風研討會。2010.3.12。PA075。
33. 王志傑、鄭翔才、王玫英、王藝蓁、張榮哲、黃元欣。2010。台灣花蓮栽培種當歸之飲品對血液凝集與抗凝集因子之影響。台灣農業化學會第 48 次會員大會暨 2010 功能性中草藥之研發與評估研討會。2010.6.30。B001。
34. 王志傑、葉志中、謝登恩。2010。北冬蟲夏草(*Cordyceps Militaris*) 28 天餵食之安全性評估試驗。台灣農業化學會第 48 次會員大會暨 2010 功能性中草藥之研發與評估研討會。2010.6.30。B020。
35. 王志傑、張月萍、郭華慧、陳麗琴、陳冠文、李彥瑩、王祥谷。2010。利用廢棄紫米米水開發養生米汁之研究。台灣農業化學會第 48 次會員大會暨 2010 功能性中草藥之研發與評估研討會。2010.6.30。C017。
36. 王志傑、鄭鈺璟、黎淑雲、黃吉法。2009。紅麴萃取物對於 TNF- α 處理人類臍帶靜脈內皮細胞 TM 之表現影響。中華民國。台灣農業化學會第四十七次會員大會壁報論文。
37. 鄭翔才、王志傑*。2009。紅麴對大白鼠頸動脈氣球擴張損傷後修復之影響。中華民國。台灣農業化學會第四十七次會員大會壁報論文。
38. 王志傑、鄭鈺璟、黎淑雲、黃吉法。2009。紅麴萃取物對於 TNF- α 處理人類臍帶靜脈內皮細胞 ICAM-1 之表現影響。2009 健康產業科技與管理研討會。
39. Hwang JF, Chang GN, Jheng SC, Shih CD, Wang JJ*. 2009. Effect of Extract from Taiwanese Angelica Grown in Hualien on Blood Coagulation and Blood Anticoagulation Factors. 24th Symposium on Natural Products.
40. Hong TY, Hwang JF, Wang JJ, Chang GN*. 2009. Phylogenetic Analysis of Taiwanese Angelica grown in Hualien. 24th Symposium on Natural Products.
41. 王志傑、莊博欽、郭性麟、王滢蓓。2008。紅麴芋心蕃薯萃取物之抗氧化特性研究。中華民國。台灣農業化學會第四十六次會員大會壁報論文。A30,



p34。

42. 王志傑、葉志中、莊博欽、郭性麟、鄭翔才。2008。北蟲草之抗疲勞耐久性運動試驗研究。中華民國。台灣農業化學會第四十六次會員大會壁報論文。A31, p34。
43. 王志傑、王慧芸、施承典。2008。紅麴乙醇萃取物對自發性高血壓大白鼠之抗高血壓作用。台灣保健食品學會 2008 年會員大會暨保健食品與護肝研討會壁報論文。PA004, p51。(2008,2,22,台北)
44. 王志傑、許純真、謝登恩、王志騰、潘子明。2007。紅麴萃取物對黑色素腫瘤細胞影響之評估。中華民國。台灣農業化學會第四十五次會員大會暨生化科技新領域研討會壁報論文。A23, p62。
45. 王志騰、藍文伶、王志傑、張淑貞。2007。單離、純化 *Chitinimonas taiwanensis* 的幾丁質分解酵素。中華民國。台灣農業化學會第四十五次會員大會暨生化科技新領域研討會壁報論文。A24, p62。
46. 王志傑、李怡芯、謝登恩、李俊霖、潘子明。2007。紅麴萃取物對人類乳癌細胞株細胞株之功效評估。中華民國。台灣農業化學會第四十五次會員大會暨生化科技新領域研討會壁報論文。A25, p63。
47. Lee CL, Kuo TF, Wang JJ, Pan TM. 2007. Red Mold Rice Ameliorates Impairment of Memory and Learning Ability in Intracerebroventricular Amyloid Beta-infused Rat by Repressing Amyloid Beta Accumulation. ROC, The 45th Annual Meeting of the Agriculture Chemical Society of Taiwan. A27, p64.
48. 李怡芯、謝登恩、潘子明、王志傑*。2007。紅麴萃取物對人類乳癌細胞株(MCF-7)細胞凋亡之影響。中華民國。台灣保健食品學會第五屆第一次會員大會壁報論文。PA030, p59。
49. 洪璽凱、李俊霖、王志傑、潘子明。2007。紅麴山藥降血脂、抗氧化與抑制動脈粥狀硬化複合性保健功效之研究。中華民國。台灣保健食品學會第五屆第一次會員大會壁報論文。PA073, p81。
50. 李俊霖、郭宗甫、王志傑、潘子明。2007。高熱量飲食對 amyloid beta peptide 輸注引發阿茲海默症之大鼠記憶學習能力之影響。中華民國。台灣保健食品學會第五屆第一次會員大會壁報論文。PA082, p85。



51. Chun YR, Wu SS, Wu JH, **Wang JJ***, Guo SL*, 2006, Investigation on the Effect of Antifatigue Beverage on Endurance Exercise. 2006 International Conference of Industrial Hygiene and Occupational Medicine, 10125, p147.
52. 洪璽凱、李俊霖、**王志傑**、潘子明。2006。以山藥發酵紅麴生成高量 monacolin K 之研究。中華民國。台灣食品科學技術學會第三十六次會員大會壁報論文。B-93, p274。
53. 李俊霖、**王志傑**、潘子明。2006。紅麴醱酵萃取物抑制阿茲海默症危險因子 Amyloid β -protein 生成之研究。中華民國。台灣保健學會第四屆年會壁報論文。PA-89, p86。
54. 陳宥睿、鄭翔才、陳俊元、吳佳樺、**王志傑***。2006。靈芝對耐久性運動之抗疲勞影響之研究。中華民國。台灣保健學會第四屆年會壁報論文。PA-78, p80。
55. 許純真、李怡芯、李春燕、潘子明、**王志傑***。2006。紅麴抽出物抑制酪胺酸酶及黑色素腫瘤細胞活性之影響。中華民國。台灣保健學會第四屆年會壁報論文。PA-79, p81。
56. 許純真、鄭翔才、李春燕、**王志傑***。2005。紅麴萃取物對酪胺酸酶活性抑制及抗氧化活性之影響。中國藥學年會暨學術研討會壁報論文。OC-07, p39。
57. 陳宥睿、潘子明、鄭翔才、許純真、**王志傑***。2005。蜆精對耐久性運動之抗疲勞及運動引起脂質過氧化影響之研究。中華民國。農業化學會第 43 屆年會壁報論文。C18, p75。
58. 謝孟志、潘子明、許純真、王玫瑛、**王志傑***。2005。肉雞飼糧添加紅麴米對肉雞中膽固醇含量之影響。中華民國。農業化學會第 43 屆年會壁報論文。C20, p76。
59. Lee CL, **Wang JJ**, Pan TM, 2005, A Synchronous Analysis Method for the Detection of Citrinin and Monacolin K Lactone and the Acid form of Red Mold Rice. 台灣食品科學技術學會第 35 屆年會壁報論文。D-42, p314。
60. Lee CL, **Wang JJ**, Pan TM, 2005, Using Dioscorea as Substrate to



	<p>Produce High Monacolin K by <i>Monascus</i> species, Proceedings of General Meeting of American Society for Microbiology, p. 433, O-056.</p> <p>61. Lee CL, Wang JJ, Pan TM, 2005, Increasing Monacolin K Production of <i>Monascus</i> spp. Under Low pH Value Condition, Proceedings of General Meeting of American Society for Microbiology, p. 433, O-057.</p> <p>62. Lee CL, Tsai TY, Wang JJ, Pan TM, 2005, <i>In Vivo</i> hypolipidemic Effects and Safety of Low Dosage <i>Monascus</i> powder in a Hamster Model of Hyperlipidemia, Global Chinese Symposium on Health Foods in 2005, p. 9.</p> <p>63. Lee CL, Wang JJ, Pan TM, 2004, A Rapid Method for Screening Low Citrinin-producing Strain of <i>Monascus purpureus</i> and the Citrinin, GABA and Monacolin K Production on Rice Culture. Proceedings of General Meeting of American Society for Microbiology, p. 477, O-098.</p> <p>64. 何育儒、謝伯舟、張永勳、劉怡旻、王志傑*、陳有倫*、劉崇喜*。2004。次五加紅麴之抗氧化活性之評估。第十九屆天然藥物研討會。</p> <p>65. 王志傑、潘子明、潘子明、郭性麟、許純真、李俊霖。2004。石蓮花抗氧化特性之研究。中華民國。農業化學會第 42 屆年會壁報論文。</p> <p>66. Wang JJ, Shieh MJ, Kuo SL, Lee CL, Pan TM, 2004, Effect of Red Mold Rice on Antifatigue and Exercise-related Change in Lipid Peroxidation in Endurance Exercise. 2004 International Symposium on Functional Food for Health in Taiwan.PI-34, pp270。</p> <p>67. 陳汶佩、李俊霖、王志傑、潘子明。2004。去除紅麴醱酵產物中已生成 citrinin 之研究。台灣食品科學技術學會第 34 屆年會壁報論文。B-53, p185。</p> <p>68. 王志傑、李俊霖、潘子明。2003。以傳統變異法篩選低 citrinin、高 monacolin K 與 GABA 生成量之紅麴菌株。中華民國農業化學會第 41 屆年會壁報論文。</p> <p>69. 王志傑、李俊霖、潘子明*。2002。紅麴次級代謝代謝產物 citrinin, monacolin K 與 GABA 生成之研究。中華民國食品科學技術學會第 32 屆年會壁報論文。</p>
<p>研究計畫</p>	<p>1. 桑黃之固態醱酵條件對其功效成份影響及其應用於預防改善類澱粉樣蛋白誘發腦部損傷與記憶學習能力障礙之效果探討 (2/2)。科技部。執行期</p>



- 間：104.8.1-105.7.31。計畫主持人。104-2221-E-242-003-
2. 中藥材與燕窩於香妝品之開發。全安蔘藥有限公司。執行期間：104.7.1-104.10.31。計畫主持人。
 3. 喜樂心牛樟芝90天毒性動物試驗。喜樂心生技有限公司。執行期間。104.10.1-105.4.30。計畫主持人。
 4. 牛樟芝之定性與比對分析。喜樂心生技有限公司。執行期間。104.8.15-106.8.14。計畫主持人。
 5. 桑黃之固態發酵條件對其功效成份影響及其應用於預防改善類澱粉樣蛋白誘發腦部損傷與記憶學習能力障礙之效果探討)。科技部。執行期間：103.8.1-104.7.31。計畫主持人。103-2221-E-242-003-
 6. 植物性膠囊保健食品之開發製造與阿拉 (HALAL) 認證之可行性探討。經濟部協助中小企業科技關懷計畫 (懋陽生化科技有限公司)。執行期間：103-5.1-103.10.30。計畫主持人。
 7. 紅麴對心臟保護作用之機轉探討。科技部。執行期間：99.8.1-102.7.31。計畫主持人。99-2313-B-242-001-MY3
 8. 以Triketohydrindene hydrate方法檢測驗燕窩真偽之分析。全安蔘藥有限公司。執行期間：102.9.1 -103.8.31。計畫主持人。
 9. 紅豆於保健食品開發。百鏡生物科技股份有限公司。執行期間：102.10.25 -103.10.25。計畫主持人。 AI-102015
 10. 丹蔘或薑黃之乳酸菌、牛樟菌或北冬蟲夏菌發酵物對於結腸癌之影響及其產品開發計畫。教育部園區產學合作計畫(麗豐實業有限公司)。執行期間：102.1.24 -102.12.31。計畫主持人。
 11. 三七及丹蔘之紅麴菌及牛樟菌之微生物炮製開發心血管保護作用之產品及其作用機制探討。教育部園區產學合作計畫(麗豐實業有限公司)。執行期間：101.1.18 -101.12.31。計畫主持人。
 12. 兩來菇保健飲品開發計畫。正啟企業股份有限公司。執行期間：100.10.1 -101.9.31。計畫主持人。AI-100009
 13. 兩來菇健康飲品小批量試量產技術。正啟企業股份有限公司。執行期間：100.10.1 -101.9.31。計畫主持人。J101076A



14. 普通念珠藻-兩來菇於精緻產業的開發利用及培育技術改善研發計畫。高雄市SBIR產學計畫(正啟企業有限公司)。執行期間：100.10.1 -101.9.31。計畫主持人。
15. 特定保健用菇菌食材於養生茶之開發。全健食品有限公司。執行期間：101.4.1 -101.9.30。計畫主持人。
16. 酒麴中菌株分離與培養技術之建立。米國製酒股份有限公司。執行日期：101.5.1-101.7.31。計畫主持人。
17. Nostoc commune 中藻藍蛋白運用於香妝品之輔導開發計畫。宇相生物科技股份有限公司。執行日期：101.5.1-102.4.30。計畫主持人。
18. 中藥代茶飲開發輔導計畫。全安蔘藥有限公司。執行日期：101.5.1-102.4.30。計畫主持人。
19. 念珠藻(地耳)多糖於生物性農藥及食品之多元開發利用。100.7.1-100.12.31. PS100170489
20. 牛樟芝對血液中維生素D生化代謝之影響。柏榮實業有限公司。100.4.1-100.6.30。計畫主持人。
21. 海洋深層水於北冬蟲夏草栽培技術的開發與應用。教育部園區產學合作計畫(萬生生物科技股份有限公司)。執行期間：100.1.25 - 100.12.30。計畫主持人。
22. 紅麴於動物用藥之利用-紅麴機能性飼料之開發與利用。經濟部產業關懷計畫(鵬群興業股份有限公司)。執行期間：100.9.1 - 101.2.28。計畫主持人。
23. 紅麴對心臟保護作用之機轉探討。行政院國家科學委員會(NSC 99-2313-B-242-001-MY3)。執行期間：99.08.01 -102.07.31。計畫主持人。
24. 牛樟芝超音波萃取製成技術對成分之影響及牛樟芝於皮膚美白功效之探討。教育部園區產學合作計畫(汎可士企業有限公司99B-78-014)。執行期間：99.01.25 - 99.12.3。計畫主持人。
25. 紅麴對動脈粥狀硬化症疾病之保健與預防研究—探討紅麴對血液凝集、抑制內皮細胞之發炎及血管平滑肌細胞遷移之影響。行政院國家科學委員會(NSC 96- 2313-B-127-001 -MY2)。執行期間：97.08.01 -99.07.31。計畫主持人。



26. 紅麴米汁飲品之開發研究。魔米國際股份有限公司與屏東縣政府SBIR計畫。執行期間：98.07.01 -99.06.30。計畫主持人。
27. 北冬蟲夏草產品安全性之評估。萬生生物科技股份有限公司。執行期間：98.08.20 -99.03.30。計畫主持人。
28. 葉黃素於皮膚美白功效之探討與應用。教育部園區產學合作計畫(海吉尼斯生技公司)。執行期間：98.01.01 -98.12.31。計畫主持人。
29. 台美茶品不易形成體脂之評估試驗。台美檢驗科技有限公司。執行期間：97.12.01 -98.11.30。計畫主持人。
30. 牛樟芝子實體栽培技術開發及對人類胰臟癌細胞作用之影響。行政院國家科學委員會產學合作計畫(NSC 97- 2622-B-127-001-CC3) 汎可士企業有限公司。執行期間：97.08.01 -98.07.31。計畫主持人。
31. 紅麴飲品對阿茲海默症影響之預試驗。晨暉生物科技公司。執行期間：97.02.01 -97.12.31。計畫主持人。
32. 台灣栽培種當歸活性成份與產品功效評估。行政院農業委員會 (97農科-13. 1.3-屏-1)。執行期間：97.04.01-98.03.15。計畫主持人。
33. 紅麴對動脈粥狀硬化症疾病之保健與預防研究—探討紅麴對血液凝集、抑制內皮細胞之發炎及血管平滑肌細胞遷移之影響。行政院國家科學委員會 (NSC 96-2313-B-127-001)。執行期間：96.08.01 -97.07.31。計畫主持人。
34. 北冬蟲夏草之抗疲勞及脂質過氧化之耐久性運動試驗研究。教育部園區產學合作計畫(萬生生物科技股份有限公司)。執行期間：96.12.01 -97.07.30。計畫主持人。
35. 紅麴面膜之開發。蘭嘉絲汀亞瑟化學有限公司。大仁科技大學技研處 (仁合95151)。執行期間：96.06.01-97.05.31。計畫主持人。
36. 市售抗疲勞飲料對耐久性運動之抗疲勞影響之研究。大仁科技大學技研處 (仁合95111)。執行期間：96.01.01-96.12.31。計畫主持人。
37. 紅麴對人類乳癌細胞之生長週期及細胞凋亡之影響(2/2)。大仁科技大學技研處 (仁研96069)。執行期間：96.01.01-96.12.31。計畫主持人。
38. 紅麴飼料開發之研究。大仁科技大學技研處 (仁合95112)。執行期間：96.01.01-96.12.31。計畫主持人。



39. 精油及芳香蠟燭使用過程中逸散物質致突變及細胞毒性之影響(2/2)。行政院國家科學委員會 (NSC 95-2211- E-127-004)。執行期間：95.08.01-96.07.31。計畫主持人。
40. 紅麴菌發酵產物之抗疲勞試驗研究。大仁科技大學技研處 (仁研 95057)。執行期間：95.01.01-95.12.31。計畫主持人。
41. 紅麴抽出物對人類乳癌細胞株之細胞週期及細胞凋亡之影響(1/2)。大仁科技大學技研處 (仁研94225)。執行期間：94.01.01-94.12.31。計畫主持人。
42. 幼稚園室內空氣品質生物性危害之調查。大仁科技大學技研處 (仁研 93110)。執行期間： 94.01.01-94.12.31。計畫主持人。
43. 蛻精對脂肪過氧化之耐久性運動之抗疲勞。大仁科技大學技研處 (仁研 93125)。執行期間： 94.05.01-95.04.30。計畫主持人。
44. 精油及芳香蠟燭使用過程中逸散物質致突變及細胞毒性之影響(1/2)。行政院國家科學委員會 (NSC 94-2211- E-127-004)。執行期間：94.08.01-95.07.31。計畫主持人。
45. 石蓮花抗氧化特性之研究。大仁科技大學技研處 (仁研 94081-1)。執行期間： 94.01.01-94.12.31)。計畫主持人。
46. 紅麴抽出物抑制酪胺酸酶及黑色素細胞瘤性質之探討。行政院國家科學委員會 (NSC 93-2313- B-127-002)。執行期間：93.08.01-94.07.31。計畫主持人。
47. 刺五加紅麴抗氧化特性之研究。大仁技術學院技研處 (仁研 93105-3)。執行期間： 93.1.1-93.12.31)。計畫主持人。
48. 紅麴山藥抗氧化特性之研究。大仁技術學院技研處 (仁研 92095-2)。執行期間：92.1.1- 92.12.31。計畫主持人。
49. 蛋雞飼糧中添加紅麴對蛋黃中膽固醇含量之影響。行政院國家科學委員會 (NSC 92-2626- B-127-001)。執行期間：92.08.01-93.07.31。計畫共同主持人。
50. 蛋雞飼糧中添加仙草對蛋黃中膽固醇含量之影響。行政院國家科學委員會 (NSC 91-2626- B-127-001)。執行期間：91.08.01-92.07.31。計畫共同主持人。



	<p>51. 紅麴菌二級代謝產物之醱酵生產研究。大仁技術學院技研處 (仁研 91037) 執行期間：91.01.01 - 91.12.31。計畫主持人。</p> <p>52. Citrinin 低生成條件及低生成變異株之探討。行政院農業委員會 (1210118040103Z1)。執行期間：91.01.01 - 91.12.31。計畫共同主持人。</p> <p>53. 紅麴菌二級代謝產物之研究。大仁技術學院技研處 (仁研 90061)。執行期間：(90.01.01 - 90.12.31)。計畫主持人。</p>
<p>專利</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 專利名稱：工作梯裝置。國別：中華民國。專利號碼：M508588。專利期限：201509-202503。 2. 專利名稱：真空管手錶。國別：中華民國。專利號碼：M494944。專利期限：201502-202408。 3. 專利名稱：用於預防心血管相關疾病之營養產品結構。國別：中華民國。專利號碼：M482400。專利期限：201407-202401。 4. 專利名稱：用於預防或／及治療大腸直腸癌之中草藥發酵營養補充製劑結構。國別：中華民國。專利號碼：M495851。專利期限：201502-202501。 5. 專利名稱：含 γ- 胺基丁酸的機能性米及其製備方法。國別：中華民國。專利號碼：I 477236。專利期限：201503-203211 6. 專利名稱：工作梯裝置。國別：中華民國。專利號碼：M482635。專利期限：201407-202402。 7. 專利名稱：具置物空間的皮帶頭。國別：中華民國。專利號碼：M485632。專利期限：201409-202406。 8. 專利名稱：Method for producing eggs with low cholesterol level。國別：美國。專利號碼：United States Patent 7,157,107。專利核准日期：2007.01.02
<p>技術轉移</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 技術名稱：牛樟芝子實體栽培技術開發及對人類胰臟癌細胞作用之影響。被授權單位：汎可士企業有限公司。授權日期：97.8.22。 2. 技術名稱：北冬蟲夏草瓶栽技術。被授權單位：萬生生物科技股份有限公司。授權日期：98.10.15 3. 技術名稱：紅麴面膜開發技術。被授權單位：蘭嘉絲汀亞瑟化學有限公司。



	<p>授權日期：98.12.01。</p>
<p>榮譽事蹟</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 2012 全國技專校院學生實務專題製作競賽。日期：101.5.26。承辦單位：教育部技職司。家政餐旅食品群第一名。題目：醱酵大豆、紅豆開發富含γ-氨基丁酸(GABA)的膳纖米飯。 2. 101 年輔英科技大學醫學與健康學院實務專題競賽。日期：101.4.12。承辦單位：輔英科技大學醫學與健康學院。第一名。題目！紅麴對預防心肌細胞肥大之保護作用探討 3. 101 年輔英科技大學醫學與健康學院實務專題競賽。日期：101.4.12。承辦單位：輔英科技大學醫學與健康學院。第二名。題目！紅麴萃取物對氧化低密度脂蛋白刺激的血管平滑肌細胞增生之抑制效應。 4. 2011 南區技專院校師生產學合作實務專題製作競賽。日期：2011/05/17。承辦單位：教育部南區產學合作中心。觀光休閒領域領域第二名。Dear's tear-親愛的讓我們去旅行吧！ 5. 養樂多文教基金會特優論文獎。日期：2010/12/11。承辦單位：台灣微生物學會。Fast diagnosis and quantification for porcine circovirus type 2 (PCV-2) by using real-time polymerase chain reaction (PCR) 6. 產學創意競賽。日期：2010/12/06。承辦單位：輔英科技大學醫學與健康學院。探討牛樟芝子實體對黑色素瘤生長抑制作用機制及應用於皮膚美白功效相關之酪胺酸酶活性影響 7. 2010 南區技專校院師生優良產學合作論文選拔。日期：2010/11/19。承辦單位：教育部南區產學中心。醫護管理領域學士組第一名。題目：葉黃素對酪胺酸酶及對黑色素瘤細胞影響之研究 8. 2010 南區技專校院師生優良產學合作論文選拔。日期：2010/11/19。承辦單位：教育部南區產學中心。醫護管理領域碩士組第二名。題目：牛樟芝子實體栽培技術開發及對人類胰臟癌細胞作用之影響 9. 2010 南區技專校院師生產學合作實務專題製作競賽。競賽日期：2010/10/28 承辦單位：教育部南區區產中心。醫護管理領域第一名。 10. 2010 南區技專校院師生產學合作實務專題製作。競賽日期：2010/10/28。



	<p>承辦單位：教育部南區產學中心。餐旅服務領域領域第一名。題目：利用廢棄紫米米水開發紅麴養生飲</p> <p>11. 99 年度全國技專校院學生專題製作競賽。日期：2010/06/05。承辦單位：教育部技職司。家政餐旅食品群全國第二名。題目：利用廢棄紫米米水開發紅麴養生飲</p> <p>12. 台灣農化學會優良壁報論文獎。日期：2009/06/26。台承辦單位：灣農化學會。優良壁報論文獎</p> <p>13. 98 年度優良學術研究教師。日期：2009/04/15。承辦單位：大仁科技大學</p>
--	---