

藥學系邀請美國馬里蘭大學羅揚銘博士特別演講Multi-facets of global food challenges-2009-8-21

◎ 藥學系 陳瑞慈 2009-08-21

在今年八月二十一日，由本校藥學系邀請來自美國馬里蘭大學的羅揚銘教授蒞臨本校進行專題演講，並與藥學系、生科系及營養學系師生座談，針對生技發展做深入的討論。羅揚銘博士為美國馬里蘭大學(University of Maryland)食品科學研究所主任。羅揚銘博士於西元1999年從台灣大學畜產學系取得學士學位，服役後即赴美國攻讀相關領域之碩、博士學位，羅揚銘博士專精於食品生物加工工程、生物感測、食品安全檢測等領域，表現相當傑出，可堪稱為華人之光。今年暑假本校選派來自藥學系、生科系、醫技系、放射系、藥妝系及中資系共28位同學前往國馬里蘭大學進行為期三週的短期密集課程的訓練，開課程的負責老師即為羅揚銘教授。此次演講羅博士運用專業知識配合幽默的演講方式，與大家分享其獨特之見解與評析。其演講之主題為Multi-facets of Global Food Safety Challenges（全球食品安全挑戰的面面觀），參與聽講者十分踴躍，包含藥學系吳介信主任與營養學系黃惠煥主任等多位教授與會此次演講。

羅博士從四個方面探討食品安全所面臨的挑戰:新興的微生物 (Emerging microorganisms)、科技發展 (Technology development)、機能性組成(Functional ingredients)、Probiotics and nutrigenomics。探索新興微生物可利用ATP生物發光技術測定水中細菌量。ATP生物發光技術具有準確、便利、快速等優點，可望用於水中細菌的快速檢測。在科技發展 (Technology development)方面，介紹食品包裝上可使用RFID取代傳統條碼，根據它本身的輸出功率和使用頻率的不同，從幾公分到幾十公尺不等。由於無線電波有著強大的穿透能力，即使隔著一段距離，可掃描裡面的物品，而無需拆開商品的包裝。另外在本演講中，羅教授亦介紹機能性組成 (Functional ingredients)，以麻黃 (Ephedra)為例，說明植物藥的療效評估與法規上的訂定，及代學體學在植物藥的品管控制與療效評估的應用。羅博士從生物科技、食品營養的各種不同角度來切入這次的主題，使得參與這堂精采的學術盛會的師生們獲益良多。

會後的提問相當熱烈，從奈米食品的營養存在價值、食物中的重金屬殘留檢驗，到對於台灣對於食品檢驗的法規訂定，羅博士皆以非常精闢的表達方式來回答每位提問者。此次的演講將本校今年選派之28位同學在馬里蘭大學研習暑期課程之內容化為精簡方式呈現，全程用英文方式演說，讓與會的師生們即使不用出國亦感受到在國際名校馬里蘭大學(University of Maryland)上課的氛圍，對於提升國際視野及生技新知的汲取有莫大的幫助。

【相關圖片】



吳主任介紹羅博士



羅博士精采演講



師生用心聆聽



營養學系 黃惠煥主任提問