

國立高雄海洋科技大學 水圈學院

第十屆學生實務專題競賽參賽名單

碩士組

編號	系別	姓名	題目
1	國立高雄海洋科技大學 水產養殖系暨研究所	范植軒	添加穿透性抗氧化酵素提高斑馬魚抗亞硝酸耐受性之研究
2	國立高雄海洋科技大學 水產養殖系暨研究所	劉玉玲	利用細胞可滲透蛋白建構高效率抗病毒蛋白降低因神經壞死病毒感染所致之死亡率
3	國立高雄海洋科技大學 水產食品科學系暨研究所	陳韶嵐、周安琪	學校午餐魚類食材之衛生品質、生物胺含量及組織胺生產菌之分離探討
4	國立高雄海洋科技大學 水產食品科學系暨研究所	王煜翔	酵素輔助水萃海鱸魚肝油與其水解蛋白抗氧化特性之研究
5	國立高雄海洋科技大學 水產食品科學系暨研究所	李茗宜	探討 PLGE 於 3T3-L1 脂肪細胞模式及高脂飲食誘導之動物模式透過調控 AMPK 路徑達到抑制肥胖的功效
6	國立高雄海洋科技大學 水產食品科學系暨研究所	陳錦雯	四氫薑黃素 (Tetrahydrocurcumin) 抑制非酒精脂肪肝之化學預防功效與機制探討
7	國立高雄海洋科技大學 水產食品科學系暨研究所	郭佳陵	三七萃取物對於南美白蝦生理、消化作用及免疫反應之探討
8	國立高雄海洋科技大學 水產食品科學系暨研究所	賴柏羽	肌肽對人類結腸癌細胞轉移作用之調控
9	國立高雄海洋科技大學 海洋生物技術系暨研究所	陳又澄	光合細菌中類胡蘿蔔素的抗氧化活性與細胞毒性研究
10	國立高雄海洋科技大學 水產食品科學系暨研究所	陳柏維、邱怡蓁 郭惠如	以 FTIR 進行馬尾藻之品種鑑定及馬尾藻褐藻多醣之抗發炎活性分析
11	國立高雄海洋科技大學 水產食品科學系暨研究所	李嘉欣、林堉驊	小分子褐藻多醣之製備與生物活性探討
12	國立高雄海洋科技大學 水產養殖系暨研究所	林意堅	使用黑水虻替代魚粉對白蝦成長與存活率之影響

國立高雄海洋科技大學 水圈學院

第十屆學生實務專題競賽參賽名單

大學組

編號	系別	姓名	題 目
1	國立高雄海洋科技大學 水產食品科學系	陳家緯	濃縮與純化海鱺魚油 EPA/DHA
2	國立高雄海洋科技大學 水產食品科學系	朱育琪、邱彥娟 郭晴芸	研發雞蛋殼粉製作皮蛋與表面殺菌之開發
3	國立高雄海洋科技大學 水產食品科學系	鍾 瑜、游雅琇 汪怡如	新型蛋品保鮮技術—薄膜保鮮
4	國立高雄海洋科技大學 水產食品科學系	張怡靜、邱治璋	市售秋刀魚之組織胺相關衛生品質及其貯藏試驗探討
5	國立高雄海洋科技大學 水產食品科學系	李志豪、王玟靜 戴溢慶	市售櫻花蝦乾之衛生品質及其貯藏試驗探討
6	國立高雄海洋科技大學 海洋生物技術系	陳昱安	選殖糖果腦珊瑚 (<i>Acanthastrea lordhowensis</i>) 的不同顏色螢光蛋白基因
7	國立高雄海洋科技大學 水產食品科學系	郭欣穎、王俐絨	營養即食粥之開發
8	國立高雄海洋科技大學 水產食品科學系	葉誌恩、林志穎	鰻魚加工副產品再資源化之技術開發與產品試作
9	國立高雄海洋科技大學 水產食品科學系	杜俊緯	虱目魚魚鱗膠原蛋白胜肽最適水解條件及其對角質細胞增生之探討
10	國立高雄海洋科技大學 水產食品科學系	黃仁宏	金目鱸魚鱗最適水解條件評估
11	國立高雄海洋科技大學 海洋生物技術系	李正耀、陳冠德 林江泉、李坤曄	高屏地區養殖白蝦感染白點症病毒及急性肝胰腺壞死病之調查
12	國立屏東科技大學 水產養殖系	蔡芯妤、蔡于禎	含高量豆粉飼料添加膽固醇對白蝦成長、生理反應及脫殼機制之影響