

韓建國 老師

**現職** 保健營養生技學系 副教授

**學歷** 國立海洋大學食品水產科學研究所碩士

**專長1** 食品加工(穀類、蔬果與水產加工...)

**專長2** 食品化學(熱反應調味料...)

**專長3** 食品保藏(天然抑菌活性物質...)

**專長4** 食品保健(養生藥膳、生理活性物質...)

## 教師研究成果資料明細

### 研究計畫

1.韓建國 教育部...~...

教育部95年度中區區域教學資源中心計畫-建構圖書資源共享聯盟

2.韓建國 農委會 1991..~1991..

肉類香味調味料之製作(四)

3.韓建國 國科會 1994.08.1 ~1995.07.31

發酵楊桃汁菌相之研究

4.韓建國 國科會 1996.08.1 ~1997.07.31

發酵楊桃汁多醣分解酵素之研究

5.韓建國 國科會 1997..~1998..

楊桃汁發酵製程中風味產生機制之研究

6.韓建國 其他單位 1997.08.1 ~1998.07.31

韭菜抗菌活性之研究

7.韓建國 其他單位 2001..~2001..

冬粉製作及其理化性質之探討

8.韓建國 其他單位 2001..~2001..

韭菜抑菌作用之研究

9.韓建國 其他單位 2002..~2002..

中式麵條製作之研究

10.韓建國 農委會 2002..~2002..

漁產品衛生安全監測—新竹地區

11.韓建國 農委會 2003.01.1 ~2003.12.31

養殖烏魚魚肉加工利用開發與研究

12.韓建國 農委會 2004.01.1 ~2004.12.31

養殖烏魚魚漿製品開發之研究

13.韓建國 農委會 2005.01.1 ~2005.12.31

水產品天然保鮮劑之開發與利用

14.韓建國 校內計畫 2006.03.1 ~2006.07.31

校內計畫-書香校園百書閱讀計畫

- 15.韓建國 農委會 2006.03.1 ~2006.12.31  
可復熱吳郭魚調理食品之研發
- 16.韓建國 農委會 2006.04.1 ~2006.12.31  
水產養生藥膳之研發與推廣
- 17.韓建國 校內計畫 2006.08.1 ~2007.07.31  
B-4充實數位館藏
- 18.韓建國 農委會 2007.04.1 ~2007.12.31  
調節免疫水產藥膳之保健效能評估與推廣
- 19.韓建國 校內計畫 2007.08.1 ~2008.07.31  
山藥加工保藏技術之開發及其對山藥功效的影響
- 20.韓建國 農委會 2008.08.1 ~2009.07.31  
添加山藥冬粉之研發及其理化性質之探討
- 21.韓建國 校內計畫 2007.08.1 ~2008.07.31  
B-4充實數位館藏-配合款
- 22.韓建國 教育部 2007.08.1 ~2008.07.31  
B-4充實數位館藏
- 23.韓建國 農委會 2008. . ~2008. .  
銀髮族水產養生套餐之研發與鱸魚攝取延緩衰老功能之評估
- 24.韓建國 農委會 2008.06.1 ~2008.12.31  
銀髮族水產養生套餐系列之效能評估與推廣
- 25.韓建國 農委會 2008.06.1 ~2008.12.31  
銀髮族水產養生套餐系列之效能評估與推廣
- 26.韓建國 校內計畫 2007.08.1 ~2008.07.31  
山藥加工保藏技術之開發及其對山藥功效的影響
- 27.韓建國 農委會 2008.08.1 ~2009.07.31  
添加山藥冬粉之研發及其理化性質之探討
- 28.韓建國 教育部 2008.08.1 ~2009.12.31  
教育部96年度中區區域教學資源中心計畫主軸五-共構共享學術電子資源
- 29.韓建國 校內計畫 2008.08.1 ~2009.07.31  
B-4充實數位館藏
- 30.韓建國 校內計畫 2008.08.1 ~2009.07.31  
B-4充實數位館藏-學校配合款
- 31.韓建國 衛生署 2009.01.1 ~2010.12.31  
中藥濃縮製劑內黃麴毒素污染及風險評估
- 32.韓建國 教育部 2009.04.1 ~2009.12.31  
教育部96年度中區區域教學資源中心計畫主軸五-共構共享學術電子資源-學校配合款
- 33.韓建國 農委會 2009.04.1 ~2009.12.31  
虱目魚背鰭肉加工製品研發

**34.韓建國 校內計畫 2009.08.1 ~2010.12.31**

B-1-3持續充裕數位館藏，滿足師生教學研究學習需求

**35.韓建國 校內計畫 2009.08.1 ~2010.12.31**

B-1-4推動數位館藏應用教育訓練，提升師生使用e化資源之能力與效率

**36.韓建國 校內計畫 2009.08.1 ~2010.12.31**

B-3強化及推廣數位館藏

**37.韓建國 農委會 2010.05.31~2010.12.31**

魚鱗加工產品之研發，計畫主持人

**38.韓建國 其他單位 2011. . ~2012. .**

紅景天養生御品股份有限公司飲料產品改良開發合作計畫

**39.韓建國 衛生署 2011.01.31~2011.12.31**

建立安全有效的神麴發酵製程最佳化的研究

**40.韓建國 其他單位 2011.04.1 ~2012.03.31**

鈣離子引起MST3 kinase dead細胞死亡機制

**41.韓建國 農委會 2011.04.13~2011.12.31**

魚鱗明膠可食性薄膜之研發，計畫主持人

**42.韓建國 校內計畫 2011.12.1 ~2012.11.30**

米糠廢棄物健康蛋捲之研發

**43.韓建國 校內計畫 2012.02.1 ~2013.01.31**

可復熱調理食品之研發計畫

**44.韓建國 校內計畫 2012.02.1 ~2013.01.31**

養生藥膳研究計畫

**SCI、SSCI、A&HCI、EI、TSSCI期刊論文**

1. 鄧正賢(Jeng-Shyan Deng)、鄧正賢(Jeng-Shyan Deng)、李明明(Min-Min Lee)、范宗宸(Ming-Jen Fan)、闕甫仁(Fu-Shin Chueh)、韓建國(Chien-Kuo Han), 2009-, (已刊登)

AMERICAN JOURNAL OF CHINESE MEDICINE 37卷5期:889頁~902頁  
Yam (*Dioscorea pseudojaponica* Yamamoto) ameliorates cognition deficit and attenuates oxidative damage in senescent mice induced by D-galactose

**研討會論文**

1. 許紫晶、杜盈萱、邱碩宇、韓建國(Chien-Kuo Han)、蒙美津(Mei-Chin Mong)、李明明(Min-Min Lee)、趙哲毅(Che-Yi Chao)\*、趙哲毅(Che-Yi Chao) 2009.02.13~2009.02.13

以PPAR 荷爾蒙核受器篩選技術平台評估銀髮族水產養生套餐  
臺灣保健食品學會2009年(第十一次)會員大會暨保健食品抗憂鬱研討會

2. 蒙美津(Mei-Chin Mong)、韓建國(Chien-Kuo Han)、李明明(Min-Min Lee) 2008.11.14~2008.11.17

Antioxidant and anti-inflammatory activities of the crude water extracts of four Chinese herbal formulas.  
ISNFF Conference

3. 黃晉修(Chin-Shiu Huang)、趙哲毅(Che-Yi Chao)、韓建國(Chien-Kuo

**Han) 2009.11.27~2009.11.27**

三裂葉蟛蜞菊抑制肝癌細胞SK-Hep-1生長及轉移之研究  
台灣食品科學技術學會 第三十九次大會

**4. 趙哲毅(Che-Yi Chao)、黃晉修(Chin-Shiu Huang)、韓建國(Chien-Kuo**

**Han) 2009.11.27~2009.11.27**

長柄菊乙醇萃取物抑菌作用與抗氧化能力之研究  
台灣食品科學技術學會 第三十九次大會

**5. 趙哲毅(Che-Yi Chao)、黃晉修(Chin-Shiu Huang)、韓建國(Chien-Kuo**

**Han)、趙哲毅(Che-Yi Chao)、楊家偉 2011.03.15~2011.03.15**

長柄菊萃取物抗發炎及抗癌能力之研究  
中國醫藥大學暨亞洲大學生物科技研討會第四屆

**6. 趙哲毅(Che-Yi Chao)、黃晉修(Chin-Shiu Huang)、韓建國(Chien-Kuo**

**Han) 2011. . ~2011. .**

長柄菊萃取物之化學保護研究  
第37屆營養學會年會學術研討會

**7. 韓建國(Chien-Kuo Han)、蒙美津(Mei-Chin Mong)、李明明(Min-Min**

**Lee)、趙哲毅(Che-Yi Chao) 2009.02.13~ . .**

以PPAR 荷爾蒙和受器篩選技術平台評估銀髮族水產養生套餐之保健功效  
臺灣保健食品學會2009年(第十一次)會員大會暨保健食品抗憂鬱研討會

**8. 趙哲毅(Che-Yi Chao)、黃晉修(Chin-Shiu Huang)、韓建國(Chien-Kuo**

**Han)、趙哲毅(Che-Yi Chao) 2011.06.4 ~2011.06.5**

Studies on the chemoprevention of Tridax procumben Linn extracts  
第37屆營養年會系列(I)暨營養與健康論壇

**9. 韓建國(Chien-Kuo Han)、范宗宸(Ming-Jen Fan)**

**2008.11.21~2008.11.21**

不同乾燥方式對於帶皮山藥理化性質之影響  
台灣食品科學技術學會第三十八屆年會報告

**10. 韓建國(Chien-Kuo Han) 1989. . ~1989. .**

辣椒中類胡蘿蔔素之熱反應與食品香味之關聯  
食品科技學會第十九屆年會

**11. 韓建國(Chien-Kuo Han) 1990. . ~1990. .**

以模式反應產製仿雞肉香味之探討  
食品科技學會第二十屆年會

**12. 韓建國(Chien-Kuo Han) 1990. . ~1990. .**

中式肉類香味調味料製造之研究  
食品科技學會第二十屆年會

**13. 韓建國(Chien-Kuo Han) 1996. . ~1996. .**

發酵楊桃汁於醃漬過程中之酵母菌相之研究  
第十一屆全國技術及職業教育研討會

**14. 韓建國(Chien-Kuo Han) 1997. . ~1997. .**

發酵鹽度及離心處理對發酵酸味種楊桃汁品質接受性之影響  
食品科技學會第二十七屆年會報告

**15. 韓建國(Chien-Kuo Han) 1998. . ~1998. .**

楊桃汁香氣之研究  
食品科學技術學會第二十八屆年會報告

- 16.韓建國(Chien-Kuo Han) 1998. . ~1998. .**  
鹽度與發酵鹽度對酸味種楊桃汁發酵製程中品質之影響  
食品科學技術學會第二十八屆年會報告
- 17.韓建國(Chien-Kuo Han) 1998. . ~1998. .**  
加工處理對韭菜品系萃取液抑制微生物之效果評估  
食品科學技術學會第二十八屆年會報告
- 18.韓建國(Chien-Kuo Han) 1998. . ~1998. .**  
韭菜品系萃取液微生物之效果評估  
食品科學技術學會第二十八屆年會報告
- 19.韓建國(Chien-Kuo Han)、鄧正賢(Jeng-Shyan Deng) 2007.12.7  
~2007.12.7**  
台灣土肉桂抑菌作用之研究  
台灣食品科學技術學會第三十七屆年會報告
- 20.韓建國(Chien-Kuo Han)、鄧正賢(Jeng-Shyan Deng) 2007.12.7  
~2007.12.7**  
韭菜及寬葉韭抑菌作用之研究  
台灣食品科學技術學會第三十七屆年會報告
- 21.韓建國(Chien-Kuo Han) 2007.12.7 ~2008.12.7**  
蔥屬蔬菜用於冷藏吳郭魚保鮮之研究  
台灣食品科學技術學會第三十七屆年會報告
- 22.李明明(Min-Min Lee)、韓建國(Chien-Kuo Han)、蒙美津(Mei-Chin  
Mong) 2007.12.7 ~2007.12.7**  
使用經絡診斷儀分析人體食用免疫類水產藥膳的功效性評估  
台灣食品科學技術學會第三十七屆年會報告
- 23.范宗宸(Ming-Jen Fan)、李明明(Min-Min Lee)、闕甫佺(Fu-Shin  
Chueh)、韓建國(Chien-Kuo Han) 2008. . ~2008. .**  
Isolation and analytical diosgenin characterisation for the application of simultaneous  
extraction and hydrolysis from Yams in Taiwan  
第23屆天然藥物研討會
- 24.李明明(Min-Min Lee)、韓建國(Chien-Kuo Han) 2008. . ~2008. .**  
使用經絡診斷儀分析老年慢性疾患之十二經絡值-食用水產藥食膳的功效性評估  
第23屆天然藥物研討會
- 25.韓建國(Chien-Kuo Han) 2008.11.21~2008.11.21**  
加熱與未加熱石蓮花萃取液抑菌性及其熱安定性之研究  
台灣食品科學技術學會第三十八屆年會報告
- 26.韓建國(Chien-Kuo Han) 2008.11.21~2008.11.21**  
可復熱吳郭魚調理食品之研發及其儲存安定性之探討  
台灣食品科學技術學會第三十八屆年會報告
- 27.韓建國(Chien-Kuo Han)、范宗宸(Ming-Jen Fan)  
2008.11.21~2008.11.21**  
不同乾燥方法對於帶皮山藥抗氧化性之影響  
台灣食品科學技術學會第三十八屆年會報告
- 28.韓建國(Chien-Kuo Han) 2008.11.21~2008.11.21**  
新鮮香椿葉不同極性溶劑萃取液抑菌活性及抗氧化性之研究

台灣食品科學技術學會第三十八屆年會報告

**29.韓建國(Chien-Kuo Han) 2008.11.21~2008.11.21**

三裂葉蟛蜞菊乙醇萃取物抑菌作用與抗氧化能力之研究  
台灣食品科學技術學會第三十八屆年會報告

**30.韓建國(Chien-Kuo Han) 2008.11.21~2008.11.21**

添加維生素C對烏魚鹽乾品理化性質及儲存安定性之影響  
台灣食品科學技術學會第三十八屆年會報告

**31.韓建國(Chien-Kuo Han) 2008.11.21~2008.11.21**

養殖烏魚魚漿製品開發之研究  
台灣食品科學技術學會第三十八屆年會報告

**32.韓建國(Chien-Kuo Han)、蒙美津(Mei-Chin Mong)、李明明(Min-Min Lee)、趙哲毅(Che-Yi Chao) 2009.02.13~2009.02.13**

以PPAR 荷爾蒙核受器篩選技術平台評估銀髮族水產養生套餐之保健功效  
台灣保健食品學會98年度會員大會暨研討會

**33.韓建國(Chien-Kuo Han)、李明明(Min-Min Lee) 2008.11.14~2008.11.17**

Antioxidant and Anti-inflammatory Activities of the Crude Water Extracts of Flour Chinese Herbal Formulas  
International Conference and Exhibition on Nutraceuticals and Functional Foods

**34.趙哲毅(Che-Yi Chao)、黃晉修(Chin-Shiu Huang)、韓建國(Chien-Kuo Han) 2011. . ~2011. .**

長柄菊萃取物抗發炎及抗癌之研究  
第四屆中國醫藥大學暨亞洲大學生物科技研討會

**35.韓建國(Chien-Kuo Han) 1997. . ~1997. .**

Studies on polysaccharide-degrading enzymes in the fermentation process of carambola juice  
Chinese Institute of Food Science and Technology

**36.韓建國(Chien-Kuo Han) 2011. . ~2011. .**

虱目魚魚鱗膠原蛋白萃取條件之探討  
第四屆中國醫藥大學暨亞洲大學生物科技研討會

**37.韓建國(Chien-Kuo Han) 2011. . ~2011. .**

明膠可食性薄膜之製備及其儲藏安定性之研究  
第四屆中國醫藥大學暨亞洲大學生物科技研討會

**38.韓建國(Chien-Kuo Han)、范宗宸(Ming-Jen Fan)、李明明(Min-Min Lee)、闕甫佺(Fu-Shin Chueh)、鄧正賢(Jeng-Shyan Deng) 2009. . ~2009. .**

添加山藥粉冬粉之研發及其理化性質之探討  
台灣食品科學技術學會第三十九屆年會報告

**39.韓建國(Chien-Kuo Han) 2011. . ~2011. .**

三裂葉蟛蜞菊花萃取物於減緩大鼠肝癌形成之影響  
台灣保健食品學會100年度會員大會暨研討會

**40.韓建國(Chien-Kuo Han) 2010. . ~2010. .**

銀髮族養生高鈣魚鬆之研發  
銀髮族全人健康照顧管理學術研討會暨成果發表觀摩會

**41. 李明明(Min-Min Lee)、趙哲毅(Che-Yi Chao)、蒙美津(Mei-Chin Mong)、韓建國(Chien-Kuo Han) 2010. . ~2010. .**

銀髮族虱目魚養生套餐之研發

銀髮族全人健康照顧管理學術研討會暨成果發表觀摩會

**42. 韓建國(Chien-Kuo Han) 2009. . ~2009. .**

矽酸鎂、活性碳及鉀明礬對於油炸大豆油品質改善之研究

台灣食品科學技術學會第三十九屆年會報告

**43. 韓建國(Chien-Kuo Han) 2010. . ~2010. .**

三裂葉螞蟥菊花萃取物之安全性評估

台灣食品科學技術學會第四十屆年會報告

**44. 韓建國(Chien-Kuo Han) 2009. . ~2009. .**

添加大豆油、橄欖油對虱目魚鬆理化性質之影響

台灣食品科學技術學會第三十九屆年會報告

**45. 趙哲毅(Che-Yi Chao)、黃晉修(Chin-Shiu Huang)、韓建國(Chien-Kuo Han) 2010. . ~2010. .**

長柄菊萃取物抑菌作用、抗氧化能力及抗發炎之研究

台灣食品科學技術學會第四十屆年會報告

**46. 韓建國(Chien-Kuo Han) 2009. . ~2009. .**

龍鬚菜粉對硬質餅乾品質之影響

台灣食品科學技術學會第三十九屆年會報告

**47. 黃晉修(Chin-Shiu Huang)、趙哲毅(Che-Yi Chao)、韓建國(Chien-Kuo Han) 2010. . ~2010. .**

長柄菊抑制肝癌細胞SK-Hep-1生長及轉移之研究

台灣食品科學技術學會第四十屆年會報告

**48. 韓建國(Chien-Kuo Han) 2009. . ~2009. .**

添加不同比例的山藥粉對米苔目之影響

台灣食品科學技術學會第三十九屆年會報告

**49. 韓建國(Chien-Kuo Han) 2009. . ~2009. .**

虱目魚背鰭肉之高鈣魚鬆產品研發

台灣食品科學技術學會第三十九屆年會報告

**50. 韓建國(Chien-Kuo Han) 2010. . ~2010. .**

虱目魚背脊骨之利用

台灣食品科學技術學會第四十屆年會報告

**51. 韓建國(Chien-Kuo Han) 2009. . ~2009. .**

添加龍鬚菜粉對中式麵條感官評估及品質特性之探討

台灣食品科學技術學會第三十九屆年會報告

**52. 韓建國(Chien-Kuo Han) 2010. . ~2010. .**

酸性環境中不同添加物對納豆激酶活性之影響

台灣食品科學技術學會第四十屆年會報告

**53. 韓建國(Chien-Kuo Han) 2009. . ~2009. .**

不同粒徑龍鬚菜粉之物理性質

台灣食品科學技術學會第三十九屆年會報告

**54. 韓建國(Chien-Kuo Han) 2010. . ~2010. .**

牡蠣殼加工利用之研發

台灣食品科學技術學會第四十屆年會報告

**55. 趙哲毅(Che-Yi Chao)、黃晉修(Chin-Shiu Huang)、韓建國(Chien-Kuo Han) 2009. . ~2009. .**

長柄菊乙醇萃取物抑菌作用與抗氧化能力之研究  
台灣食品科學技術學會第三十九屆年會報告

**56. 韓建國(Chien-Kuo Han) 2010. . ~2010. .**

添加脂肪酸改善可食性明膠膜疏水性質之研究  
台灣食品科學技術學會第四十屆年會報告

**57. 韓建國(Chien-Kuo Han) 2010. . ~2010. .**

乙醇及甘油對可食性明膠膜理化性質之影響  
台灣食品科學技術學會第四十屆年會報告

**58. 韓建國(Chien-Kuo Han) 2010. . ~2010. .**

檸檬酸及酵素處理對虱目魚魚鱗膠原蛋白萃取之影響  
台灣食品科學技術學會第四十屆年會報告

**59. 韓建國(Chien-Kuo Han) 2010. . ~2010. .**

添加香椿粉對鹼麵保藏性之影響  
台灣食品科學技術學會第四十屆年會報告

**60. 黃晉修(Chin-Shiu Huang)、趙哲毅(Che-Yi Chao)、韓建國(Chien-Kuo Han) 2009. . ~2009. .**

三裂葉蟛蜞菊抑制肝癌細胞SK-Hep-1生長及轉移之研究  
台灣食品科學技術學會第三十九屆年會報告

**61. 韓建國(Chien-Kuo Han) 2009. . ~2009. .**

添加龍鬚菜粉對餐包烘焙之影響  
台灣食品科學技術學會第三十九屆年會報告

**62. 韓建國(Chien-Kuo Han) 2010. . ~2010. .**

酸及鹼前處理對虱目魚魚鱗膠原蛋白萃取之影響  
台灣食品科學技術學會第四十屆年會報告

**63. 韓建國(Chien-Kuo Han)、關甫佺(Fu-Shin Chueh)、鄧正賢(Jeng-Shyan Deng) 2009. . ~2009. .**

Survey and Risk Assessment of Aflatoxins contamination in Concentrated Chinese Medicinal Preparations  
九十八年度台灣藥學會年會暨社區藥局實習教學國際研討會

**64. 韓建國(Chien-Kuo Han) 2010. . ~2010. .**

吳郭魚皮產品之研發  
台灣食品科學技術學會第四十屆年會報告

**65. 韓建國(Chien-Kuo Han) 2010. . ~2010. .**

豆漿發酵乳的研發與市售發酵乳感官品評比較  
台灣食品科學技術學會第四十屆年會報告

**66. 韓建國(Chien-Kuo Han) 2010. . ~2010. .**

超冷燻技術對台灣鯛魚皮之品質探討  
台灣食品科學技術學會第四十屆年會報告

**67. 韓建國(Chien-Kuo Han) 2010. . ~2010. .**

益全香米米糠粉之物理性質  
台灣食品科學技術學會第四十屆年會報告

**68.韓建國(Chien-Kuo Han) 2010. . ~2010. .**

添加不同粒徑益全香米米糠粉對蛋捲感官評估及品質特性之探討  
台灣食品科學技術學會第四十屆年會報告

**69.韓建國(Chien-Kuo Han) 2010. . ~2010. .**

益全香米米糠添加量對蛋捲烘培之影響  
台灣食品科學技術學會第四十屆年會報告

**70.韓建國(Chien-Kuo Han)、關甫佺(Fu-Shin Chueh)、鄧正賢(Jeng-Shyan Deng)、鄧正賢(Jeng-Shyan Deng) . . ~ . .**

Survey and Risk Assessment of Aflatoxins contamination in Concentrated Chinese Medicinal Preparations  
九十八年度台灣藥學會年會暨社區藥局實習教學國際研討會

**71.李明明(Min-Min Lee)、關甫佺(Fu-Shin Chueh)、韓建國(Chien-Kuo Han)、鄧正賢(Jeng-Shyan Deng) . . ~ . .**

Isolation and analytical diosgenin characterisation for the application of simultaneous extraction and hydrolysis from Yams in Taiwan  
第23屆天然藥物研討會

**72.韓建國(Chien-Kuo Han)、張竣維(Hebron C. Chang)、林俊義(Chien-Yih Lin) 2011.12.2 ~2011.12.2**

不同粒徑銀耳粉之物理性質  
台灣食品科學技術學會第四十一屆年會

**73.韓建國(Chien-Kuo Han)、鄧正賢(Jeng-Shyan Deng)、韓建國(Chien-Kuo Han) 2011.12.2 ~2011.12.2**

加熱溫度及時間對虱目魚魚鱗明膠萃取之影響  
台灣食品科學技術學會第四十一屆年會

**74.韓建國(Chien-Kuo Han)、韓建國(Chien-Kuo Han) 2011.12.2 ~2011. .**

明膠液添加維生素C及肉桂萃取液研發噴霧式保鮮劑  
台灣食品科學技術學會第四十一屆年會

**75.韓建國(Chien-Kuo Han)、韓建國(Chien-Kuo Han) 2011.12.2 ~2011.12.2**

韭菜和香椿對生鮮麵條品質之影響  
台灣食品科學技術學會第四十一屆年會

**76.韓建國(Chien-Kuo Han)、張竣維(Hebron C. Chang)、林俊義(Chien-Yih Lin)、韓建國(Chien-Kuo Han) 2011.12.2 ~2011.12.2**

添加銀耳粉對漢堡包烘培之影響  
台灣食品科學技術學會第四十一屆年會

**77.韓建國(Chien-Kuo Han)、韓建國(Chien-Kuo Han) 2011.12.2 ~2011.12.2**

酸處理對虱目魚魚鱗水解液之影響  
台灣食品科學技術學會第四十一屆

**78.韓建國(Chien-Kuo Han)、韓建國(Chien-Kuo Han) 2011.12.2 ~2011.12.2**

銀耳素燕窩產品之研發  
台灣食品科學技術學會第四十一屆年會

**79.黃元勵(Yuan-Li Huang)、韓建國(Chien-Kuo Han)、林俊義(Chien-Yih**

### Lin) 2011.12.2 ~2011.12.2

不同粒徑舞菇粉末添加對硬質餅乾品質之影響  
台灣食品科學技術學會第四十一屆年會

### 80.黃元勵(Yuan-Li Huang)、韓建國(Chien-Kuo Han)、林俊義(Chien-Yih

#### Lin) 2011.12.2 ~2011.12.2

添加舞菇粉對硬質餅乾品質之影響  
台灣食品科學技術學會第四十一屆年會

### 81.黃元勵(Yuan-Li Huang)、韓建國(Chien-Kuo Han)、林俊義(Chien-Yih

#### Lin) 2011.12.2 ~2011.12.2

舞菇粉物理性質分析之探討  
台灣食品科學技術學會第四十一屆年會

### 82.韓建國(Chien-Kuo Han) 2011.12.2 ~2011.12.2

三裂葉蟛蜞菊萃取出物中之成分、抗氧化性與可消化性之分析  
台灣食品科學技術學會第四十一屆年會

### 83.鄧正賢(Jeng-Shyan Deng)、李明明(Min-Min Lee)、闕甫仁(Fu-Shin

#### Chueh)、韓建國(Chien-Kuo Han) 2009. . ~2009. .

Yam (*Dioscorea pseudojaponica* Yamamoto) Ameliorates Cognition Deficit and Attenuates Oxidative Damage in Senescent Mice Induced by D-Galactose  
AMERICAN JOURNAL OF CHINESE MEDICINE

### 84.韓建國(Chien-Kuo Han) 2011.11.9 ~2011.11.9

The role of MST3 in HFG-induced cell scatter  
亞洲大學暨中國醫藥大學兩校合作學術研討會

### 85.韓建國(Chien-Kuo Han) 2011.11.9 ~2011.11.9

The role of MST3 in HFG-induced cell scatter  
亞洲大學暨中國醫藥大學兩校合作學術研討會

## 專書

### 1.韓建國(Chien-Kuo Han) 2001.05

新編食品化學

### 2.韓建國(Chien-Kuo Han)、饒家麟、梁弘人、林聖敦、江伯源 2007.09

食品化學

## 專利

### 1.韓建國(Chien-Kuo Han) 2006-01~2023-07

一種由?菜萃取抗微生物物質的方法

## 獲獎

### 1.黃晉修(Chin-Shiu Huang)、韓建國(Chien-Kuo Han)、趙哲毅(Che-Yi Chao) 2011-03-15

第四屆中國醫藥大學暨亞洲大學生物科技研討會壁報論文比賽 佳作

## 指導碩博士論文

### 1.韓建國 1995

不同澱粉對鯊魚煉製品理化性質之影響  
韓建國

### 2.韓建國 2008

台灣土肉桂抑菌性及抗氧化性之研究

許盟宗

**3.韓建國 2008**

蔥屬蔬菜用於冷藏吳郭魚保鮮之研究  
陳為銘

**4.韓建國 2009**

三裂葉蟛蜞菊抑菌、抗氧化、抗發炎及抗癌之研究  
賴忠維

**5.韓建國 2009**

韭菜、寬葉韭抑菌性及抗氧化性之研究  
陸怡靜

**6.韓建國 2009**

基隆山藥乾燥條件的探討及其製作冬粉之研究  
許承家

**7.韓建國 2010**

虱目魚魚鱗膠原蛋白萃取條件之探討及其在化妝品之應用  
張佩娟

**8.韓建國 2010**

長柄菊萃取物之生物活性探討  
楊家偉

**9.韓建國 2010**

添加益全香米米糠對蛋捲理化性質之影響  
劉育昇

**10.韓建國 2010**

添加龍鬚菜對中式麵條理化性質之影響  
粟隆璋

**學術/社會服務資料**

**1.韓建國 ~**

食品GMP委員會評核委員

**2.韓建國 ~**

中式米食技術士考試監評委員

**3.韓建國 ~**

餐盒工廠HACCP監核委員

**4.韓建國 ~**

餐盒工廠HACCP監核委員

**5.韓建國 ~**

餐飲業分級管理評鑑委員

**6.韓建國 2005-12-29~2005-12-29**

烏魚相關產品製造加工講習委員

**7.韓建國 ~**

94年職訓局養生藥膳保健實務班講員

**8.韓建國 ~**

98年職訓局養生複合茶點專業人才培訓班講員

9.韓建國 ~

98年職訓局元氣茶飲創意點心專業人才培訓班講員

10.韓建國 ~

98年職訓局台灣小吃美食頭家創業訓練班講員

11.韓建國 ~

98年職訓局經典麵食達人培訓班講員

12.韓建國 ~

99年職訓局養生樂活蔬食專精班講員

13.韓建國 2011-03-01~2011-03-01

100年國立高雄應用科技大學應用化學系專題講座講員