

蔡淑瑤 老師

現職 保健營養生技學系 副教授

學歷 國立中興大學 食品暨應用生物科技學系 博士

專長1 食品分析

專長3 發酵生物技術

專長5 香味化學

專長2 食用真菌

專長4 食品化學

教師研究成果資料明細



研討會論文

1. 蔡淑瑤(Shu-Yao Tsai)*、張瑜真、梁志弘、黃仕政、毛正倫 2007.12.7
~2007.12.7

桑黃對 α -葡萄糖??的抑制能力
台灣食品科技學會第37屆年會

2. 黃仕政*、劉雅玲、蔡淑瑤(Shu-Yao Tsai)、毛正倫 2007.12.7
~2007.12.7

巴西蘑菇子實體粉末經 γ -照射滅菌後之外觀
台灣食品科技學會第37屆年會

3. 蔡淑瑤(Shu-Yao Tsai)*、張瑜真、黃仕政、梁志弘、毛正倫
2007.09.28~2007.09.28

食藥用菇萃取物對 α -葡萄糖??的抑制能力
食藥用菇萃取物對 α -葡萄糖??的抑制能力

4. 林欣儀*、蔡淑瑤(Shu-Yao Tsai)、毛正倫 2007.09.28~2007.09.28

固態醱酵舞菇小麥呈味品質之評估

2007大型真菌研討會

5. 黃仕政*、陳淑敏、張瑜真、蔡淑瑤(Shu-Yao Tsai)、梁志欽、吳秋曄、
吳寬澤、毛正倫 2008.11.21~2008.11.21

甘蔗渣栽培基質對金頂側耳子實體一般成分和抗氧化性質之影響
台灣食品科技學會第38屆年會

6. 黃仕政*、張瑜真、朱州哲、蔡淑瑤(Shu-Yao Tsai)
2008.11.21~2008.11.21

紅葡萄酒開瓶後之品質變化
台灣食品科技學會第38屆年會

7. 陳淑敏、姜智懷、魏本儒、粘君綺、黃仕政、蔡淑瑤(Shu-Yao Tsai)*
2008.11.21~2008.11.21

蛹蟲草大豆及豆粕固態培養之條件
台灣食品科技學會

8. 蔡淑瑤(Shu-Yao Tsai) 2008.11.21~2008.11.21

甘蔗渣栽培基質對金頂側耳子實體一般成分和抗氧化性質之影響
台灣食品科技學會第38屆年會

9.蔡淑瑤(Shu-Yao Tsai) 2009.11.27~2009.11.27

新鮮洋菇經不同劑量之加馬射線照射後其乙醇萃取物之抗氧化性質
台灣食品科技學會第39屆年會

10.蔡淑瑤(Shu-Yao Tsai) 2009.11.27~2009.11.27

黑芝大豆及豆粕固態培養之條件
台灣食品科技學會第39屆年會

11.蔡淑瑤(Shu-Yao Tsai) 2009.11.27~2009.11.27

黑木耳、滑菇、粉紅菇和韓國蠟菇儲藏期間其呈味品質及抗氧化性質
台灣食品科技學會第39屆年會

12.蔡淑瑤(Shu-Yao Tsai) 2009.11.27~2009.11.27

牧草植物栽培基質對杏鮑菇子實體儲藏期間呈味品質之影響
台灣食品科技學會第39屆年會

13.蔡淑瑤(Shu-Yao Tsai) 2009.11.27~2009.11.27

固態培養蛹蟲草茶渣之抗氧化能力及機能性成分
台灣食品科技學會第39屆年會

14.蔡淑瑤(Shu-Yao Tsai) 2009.11.27~2009.11.27

禾本科栽培基質對杏鮑菇子實體儲藏期間呈味品質之影響
台灣食品科技學會第39屆年會

15.蔡淑瑤(Shu-Yao Tsai) 2010.01.9 ~2010.01.9

農業廢棄物栽培基質對杏鮑菇子實體儲藏期間多醣含量及抗氧化能力之影響
98年度真菌學會年會

16.蔡淑瑤(Shu-Yao Tsai) 2010.07.17~2010.07.20

Antioxidant properties of ethanolic extracts and contents of vitamin D2 from fresh mushroom *Agaricus bisporus* with various doses of γ -irradiation
Presented at the Annual Meeting of Institute of Food Technologists

17.蔡淑瑤(Shu-Yao Tsai) 2010.07.17~2010.07.20

Preparation the products of *Cordyceps militaris* fermented soybeans using solid state fermentation and their taste quality and antioxidant properties
Presented at the Annual Meeting of Institute of Food Technologists

18.蔡淑瑤(Shu-Yao Tsai) 2010.12.3 ~2010.12.3

以固態發酵製備黑芝大豆及其呈味品質與抗氧化性質
台灣食品科技學會第40屆年會

19.蔡淑瑤(Shu-Yao Tsai) 2010.12.3 ~2010.12.3

食藥用菇之嘌呤含量分析
台灣食品科技學會第40屆年會

20.蔡淑瑤(Shu-Yao Tsai) 2010.12.3 ~2010.12.3

紫外線照射對固態發酵蛹蟲草機能性成份之影響
台灣食品科技學會第40屆年會

21.蔡淑瑤(Shu-Yao Tsai) 2011.01.8 ~2011.01.8

以蛹蟲草液態發酵技術提升豆奶之生理活性
99年度真菌學會年會

22.2011.06.11~2011.06.14

Antioxidant properties of ethanolic extracts and contents of vitamin D2 from several edible mushrooms with UV-B irradiation

Presented at the Annual Meeting of Institute of Food Technologists

23.2011.06.11~2011.06.14

The contents of physiological activity substances in several medicinal mushrooms with various doses of γ -irradiation

Presented at the Annual Meeting of Institute of Food Technologists

24.蔡淑瑤(Shu-Yao Tsai) 2011.12.2 ~2011.12.2

蛹蟲草固態發酵大豆製備豆奶機能性成份變化

台灣食品科技學會第41屆年會

25.蔡淑瑤(Shu-Yao Tsai) 2011.12.2 ~2011.12.2

金頂側耳子實體和廢棄培養基製備親水性萃取物之抗氧化能力

台灣食品科技學會第41屆年會