

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

三裂葉蟛蜞菊花萃取物中之成分、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