

黃千純 老師

現職 保健營養生技學系 助理教授

學歷 美國北達科達州立大學食品營養學碩士

專長1 食品化學

專長2 食品加工

教師研究成果資料明細



研討會論文

1.(C.R.Wang)、(P.R. Chiang)、(P.H. Li)、黃千純(Chien-Chun Huang)

2007.07.27~2007.08.1

Comparison of the physicochemical properties of two water caltrops during fruit development

Institute of Food Technologists Annual (IFT) Meeting

2.徐婉榕、王俊權、詹恭巨、黃千純(Chien-Chun Huang)

2006.11.24~2006.11.24

何首烏單複方對倉鼠抗氧化功效及降血脂之影響

台灣食品科技學會九十五年年會

3.柯順議、王俊權、黃千純(Chien-Chun Huang) 2005.11.25~2005.11.25

山藥於儲藏期間不同部位酵素活性與組成分之變化

台灣食品科技學會九十四年年會會議

4.陳西元、王俊權、黃千純(Chien-Chun Huang) 2005.11.25~2005.11.25

不同品種山藥於生長期間化學組成之變化

台灣食品科技學會九十四年年會會議論文

5.黃千純(Chien-Chun Huang)、(C.R. Wang)、(I.H. Chen)

2004.07.12~2004.07.16

Effect of water soluble mucilage on physicochemical properties of taro, yam, and sweet potato starch

Institute of Food Technologists Annual Meeting

6.(C.R. Wang)、黃千純(Chien-Chun Huang)、(I.J. Lai)

2004.07.12~2004.07.16

Comparison of wetland and dryland cultivated taro tuber in starch and water soluble mucilage

Institute of Food Technologists Annual Meeting

7.黃千純(Chien-Chun Huang) 2009.11.27~2009.11.27

比較不同處理方法對三種澱粉之物理性質及抗性澱粉含量的變化

台灣食品科技學會九十八年年會

8.黃千純(Chien-Chun Huang) 2010.06.20~2010.06.24

Effect of pH, temperature and additives on the rheological properties of water-soluble mucilage of yams

The 10th International Hydrocolloids Conference

9.黃千純(Chien-Chun Huang) 2010.08.22~2010.08.26

Changes of antioxidant capacity and growth of intestinal bacteria from the polysaccharides of *Ziziphus jujuba*.

International Union Food Science & Technology (IUFoST) congress

10.黃千純(Chien-Chun Huang) 2010.12.3 ~2010.12.3

探討不同比例米糠對麵糰物性和麵包品質的影響

台灣食品科技學會九十九年年會

11.黃千純(Chien-Chun Huang) 2010.12.3 ~2010.12.3

稻穀在成長過程化學組成及澱粉活性的變化

台灣食品科技學會九十九年年會

12.黃千純(Chien-Chun Huang) 2010.12.3 ~2010.12.3

探討胖大海多醣萃取物的化學組成及抗氧化力

台灣食品科技學會九十九年年會

13.黃千純(Chien-Chun Huang) 2011.10.16~2011.10.19

Resistant starch content and estimated glycemic index of starches from different varieties and modification

AACC International Annual meeting

14.黃千純(Chien-Chun Huang) 2011.10.16~2011.10.19

Effect of osmotic pressure and simultaneous heat-moisture and phosphorylation treatment on structure and physicochemical properties of yam starches

AACC International Annual meeting

15.黃千純(Chien-Chun Huang) 2011.12.2 ~2011.12.2

添加多醣膠對麵糰及麵條理化性質的影響

台灣食品科技學會100年年會