

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

長柄菊萃取對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. .

三裂葉蟛蜞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)、 闕甫佺(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)、 闕甫佺(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)、 闕甫佺(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)、闕甫佺(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