

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



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

