

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

#### 研究計畫

**1.黃千純 校內計畫 2008.05.1 ~2008.12.31**

不同紅麴菌對米糠發酵的活性物質含量及抗氧化力之探討

**2.黃千純 校內計畫 2009.05.1 ~2009.12.31**

成長與發芽過程中澱粉組成及酵素活性變化對稻米品質的影響

**3.黃千純 國科會 2009.08.1 ~2011.07.31**

比較萃取方法對胖大海與紅棗多醣的組成和抗氧化能力的差異及該多糖對腸道菌增生的影響

#### SCI、SSCI、A&HCI、EI、TSSCI期刊論文

**1.黃千純(Chien-Chun Huang)\* ,2009-01, (已刊登)**

INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

44卷1期:50頁~57頁

Physicochemical, pasting and thermal properties of tuber starches as modified by guar gum and locust bean gum

**2.黃千純(Chien-Chun Huang)、(P.Y. Chiang)、(Y.Y. Chen)、(C.R. Wang)\* ,2007-11, (已刊登)**

LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 40卷9期:1498頁~1506頁

Chemical compositions and enzyme activity changes occurring in yam (*Dioscorea alata* L.) tubers during growth

**3.(P.Y. Chiang)、(P.H. Li)、黃千純(Chien-Chun Huang)\*、(C.R. Wang)\* ,2007-09, (已刊登)**

FOOD CHEMISTRY 104卷1期:376頁~382頁

Changes in functional characteristics of starch during water caltrop (*Trapa Quadrispinosa* Roxb.) growth.

**4.黃千純(Chien-Chun Huang)、(W.C. Chen)、(C.R. Wang)\* ,2007-05, (已刊登)**

FOOD CHEMISTRY 102卷1期:250頁~256頁

Comparison of Taiwan paddy-and upland-cultivated taro (*Colocasia esculenta* L.) cultivars for nutritive values

**5.黃千純(Chien-Chun Huang)、(M.C. Lin)、(C.R. Wang)\* ,2006-06, (已刊登)**

CARBOHYDRATE POLYMERS 64卷4期:524頁~531頁

Changes in morphological, thermal and pasting properties of yam (*Dioscorea alata*) starch during growth

6. (Chiun-C.R. Wang)、(P.Y. Chiang)、(P.H. Li)、黃千純(Chien-Chun Huang) ,2008-01, (已刊登)  
CARBOHYDRATE POLYMERS 71卷2期:310頁~315頁  
Physicochemical properties of water caltrop (*Trapa taiwanensis* Nakai) starch during growth period
7. (P.Y. Chiang)、(P.H. Li)、黃千純(Chien-Chun Huang)、(Chiun-C.R. Wang) ,2009-06, (已刊登)  
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE  
89卷8期:1298頁~1306頁  
Chemical compositions and characteristics of water caltrop during growth
8. 黃千純(Chien-Chun Huang)、(P.Lai)、(I.H.Chen)、(Y.F. Liu)、(Chiun.C.R.Wang)\* ,2010-07, (已刊登)  
LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY 43卷5期:849頁~855頁  
Effects of mucilage on the thermal and pasting properties of yam, taro, and sweet potato starches
9. 黃千純(Chien-Chun Huang)、(Y.F.Chen)、(C.R.Wang) ,2010-01, (已刊登)  
JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE  
90卷3期:759頁~763頁  
Effects of micronization on the physicochemical properties of peels of three root and tuber crops

### 非SCI、SSCI、A&HCI、EI、TSSCI...等具審查機制論文

1. 黃千純(Chien-Chun Huang) ,2003-06, (已刊登)  
台灣農業化學與食品科學 41卷3期:167頁~175頁  
油炸芋片組成分與感官參數的相關性

### 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. 陳酉元、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

## 專書

1. 陳肅霖、徐近平、蔡文騰、劉佳玲、黃滇鈺、江孟燦、江淑華、黃千純(Chien-Chun Huang)、徐永鑫、林志城 2007.08

新編食物學原理

## 獲獎

1. 黃千純(Chien-Chun Huang) 2004-10-6

亞洲大學92學年度優良導師獎

2. 黃千純(Chien-Chun Huang) 2006-03-18  
亞洲大學94學年度傑出教學獎
3. 黃千純(Chien-Chun Huang) 2007-03-17  
亞洲大學95學年度學術研究獎
4. 黃千純(Chien-Chun Huang) 2008-03-15  
亞洲大學96學年度學術研究獎
5. 黃千純(Chien-Chun Huang) 2009-03-21  
亞洲大學97學年度傑出教學獎
6. 黃千純(Chien-Chun Huang) 2009-03-21  
亞洲大學97學年度學術研究獎
7. 黃千純(Chien-Chun Huang) 2010-03-20  
亞洲大學98學年度學術研究獎
8. 黃千純(Chien-Chun Huang) 2011-03-19  
亞洲大學99學年度學術研究獎
9. 黃千純(Chien-Chun Huang) 2011-03-19  
亞洲大學99學年度優良導師獎

### 學術/社會服務資料

1. 黃千純 2004-01-01~2004-12-31  
食品衛生自主管理工作評鑑委員
2. 黃千純 2005-01-01~2005-12-31  
食品衛生自主管理工作評鑑委員
3. 黃千純 2006-01-01~2006-12-31  
食品衛生自主管理工作評鑑委員
4. 黃千純 2007-01-01~2007-12-31  
食品衛生自主管理工作評鑑委員
5. 黃千純 2008-01-01~2008-12-31  
食品衛生自主管理工作評鑑委員
6. 黃千純 2010-01-01~2010-12-31  
餐飲業分級管理評鑑評審委員
7. 黃千純 2011-02-16~2012-12-31  
食品安全諮詢委員會委員