

檔 號：

保存年限：

國立臺灣大學 函

機關地址：10617臺北市大安區羅斯福路4
段1號

聯絡人：何欣穎

電話：02-33661716

電子信箱：hsinyho@ntu.edu.tw

受文者：國立聯合大學

發文日期：中華民國115年3月20日

發文字號：校科教字第1150021024號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：探索講座第35期「入口前的先行指南」講座資訊(attch1
579bbc5146b8cbad4d381f5a6d72d97b_1150021024-0-0.jpg)

主旨：本校科學教育發展中心於115年3月28日至115年10月17日
舉辦探索基礎科學系列講座第35期「入口前的先行指
南」，敬請惠予協助公告並鼓勵相關人員踴躍參與，請
查照。

說明：

一、本期旨在從日常餐桌出發，連結食品科學、生態永續與
在地文化。透過「入口前的先行指南」系列專題，邀請
海洋、食安、農業及釀造等領域專家，深入探討從海洋
到餐盤的微塑膠威脅、食材風味的化學變化、乃至臺灣
肉牛產業之歷史變遷，引導公眾在品味美食的同時，建
立對生態平衡與食品安全的思辨。

二、活動時間暨講題：

(一)3月28日(星期六)「食魚文化和永續海洋」。

(二)4月11日(星期六)「從外帶杯到餐桌：你不知道的微塑
膠故事」。

(三)5月15日(星期六)「風味探索」。

(四)6月27日(星期六)「你今天過敏了嗎？從海鮮到食用昆
蟲：食品過敏原與檢測方法」。



裝

訂

線

- (五)7月11日(星期六) 「料理台上的普化實驗」。
- (六)8月29日(星期六) 「百年稻浪-稻米品質及米飯品評」。
- (七)10月17日(星期六) 「台灣肉牛食用歷史的過去現在與未來」。

三、活動對象：一般社會大眾的科普演講，包含高中生、大學生、研究生、教師、社會人士，講座難度建構在高中基礎科學上。

四、本系列講座於本校思亮館國際會議廳辦理，免費參加。參與講座請事先報名<https://www.accupass.com/organizer/detail/1911260714385254030800>。

五、相關事宜請洽本校科學教育發展中心，電話：02-3366-1716。

正本：圖書館、博物館、私立大學、國立大學、私立高中、縣立高中、市立高中、國立實驗高中、國立高中

副本：

校長 陳文章

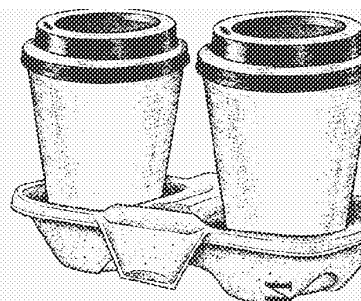
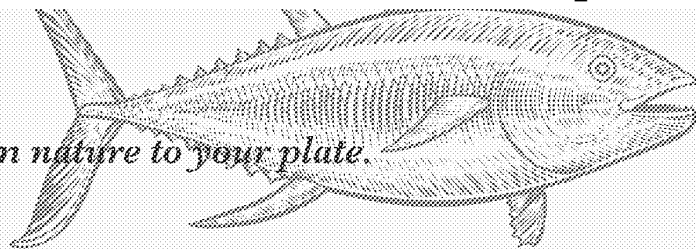
裝

訂

線



From nature to your plate.



探索基礎科學系列講座 第35期

Behind every bite, there's a story.

What are we eating?

入口前的 先行指南

2026.03.28-10.17 SAT. 臺灣大學 思亮館國際會議廳

03.28 ■ 食魚文化和永續海洋

14:00-16:00 曾璽文 海洋主廚 愛爾文

04.11 ■ 從外帶杯到餐桌：
你不知道的塑膠膠故事

14:00-16:00 蕭伊倫 臺北醫學大學食品安全學系副教授

05.16 ■ 風味探索

14:00-16:00 林士祥 臺北醫學大學保健營養學系教授

06.27 ■ 今天你過敏了嗎？
從海鮮到食用昆蟲：食品過敏原與檢測方法

14:00-16:00 陳奕廷 臺北醫學大學食品安全學系副教授

07.11 ■ 料理台上的普化實驗

14:00-16:00 史達魯 料理台上的科學人

08.29 ■ 百年稻浪-
稻米品質及米飯品評

14:00-16:00 李誠紘 農業部臺中區農業改良場
稻作與米質研究室主持人
助理研究員

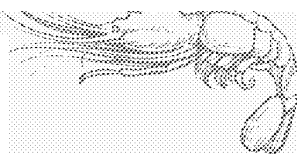
09.19 ■ 跟著熊大走入鍊金術師的
釀酒筆記— 講題即將解鎖，敬請期待

14:00-16:00 熊大維 有趣酒業共同創辦人

10.17 ■ 台灣肉牛食用歷史的
過去現在與未來

14:00-16:00 張志名 台灣肉牛產業發展協會理事長

策劃顧問 史達魯 料理台上的科學人
趙振瑞 臺北醫學大學保健營養學系教授



科教中心頻道



圖書專頁



報名網站



主辦單位 579bbc5146b8cbad4d381f5a6d72d97b_1150021024-0-0.jpg 716 第3頁 case@nuu.edu.tw@gmail.com