

【表格一】

國立臺東大學理工學院第六任院長參選人資料表

一、基本資料

填具日期：115年4月25日

姓名	李俊霖	英文姓名	Chun-Lin Lee		
電子郵件信箱：cllee@nttu.edu.tw					
現職	服務機關/學校	職稱	專兼任	到職年月日	教授證書字號及取得年月
	國立臺東大學	教授	<input checked="" type="checkbox"/> 專任 <input type="checkbox"/> 兼任	97年08月01日	105年2月 教字第141544號
大學 以上 學歷	學校名稱	院系所	學位名稱	領受學位年月	
	國立屏東科技大學	食品科學系	學士	90年6月	
	國立臺灣大學	農業化學系	碩士	92年6月	
	國立臺灣大學	微生物與生化研究所	博士	96年6月	
經 歷	服務機關	職稱	專(兼)任	任職起迄年月	
	晨暉生物科技股份有限公司	研發副主任	<input checked="" type="checkbox"/> 專任 <input type="checkbox"/> 兼任	96年11月~97年7月	
	國立臺東大學	助理教授	<input checked="" type="checkbox"/> 專任 <input type="checkbox"/> 兼任	97年8月~101年1月	
	國立臺東大學	副教授	<input checked="" type="checkbox"/> 專任 <input type="checkbox"/> 兼任	101年2月~105年1月	
	國立臺東大學	教授	<input checked="" type="checkbox"/> 專任 <input type="checkbox"/> 兼任	105年2月至今	
本人同意姓名、年齡、學歷及經歷等基本資料得用於本次院長遴選公告。					
參選人簽章：  (請親筆簽名)					

註：1.收件截止日：115年4月27日(星期一)下午5時前寄達或送達。  
2.本表若不敷使用，請自行影印接附。

## 【表格一】

### 二、著作、作品及發明目錄

#### (一) SCI 期刊論文

1. Yang, PX, Liu, CF, Hsu, YW, Pan, TM, Lee, CL. (2026, Apr). Regulatory Effects of *Monascus pilosus*-Produced Monascinol on Glycemic Control and Intestinal Microbiota Diversity in Diabetic Rats. *Heliyon*. (Accepted). 本人為通訊作者。
2. Liu, CF, Chen, HC, Chen, CI, Huang, CR, Lee, CL. (2026, Jun). Dual effects of complex fermentation on wild tomato products: Flavor diversification and functional enrichment. *Future Foods*, 13, 100925.
3. Hsieh, CP, Hsu, YW, Pan, TM, Lee, CL. (2025, Dec). *Monascus pilosus* SWM-008-Fermented Red Mold Rice and Its Monascinol Ameliorate Non-Alcoholic Fatty Liver Disease via Activation of the AMPK-ATGL Pathway and Enrichment of Butyrate-Producing Bacteria. *Molecular Nutrition & Food Research*, 70, 1. e70342. (SCI). 本人為通訊作者。
4. Liu, CF., Pan, CM., Lee, CL (2025, Aug). Sublingual Dripping Pill Formulation of *Ganoderma amboinense* Fruiting Body Extract Attenuates CCl<sub>4</sub>-Induced Liver Fibrosis via Multi-Pathway Regulation. *Current Issues in Molecular Biology*, 47(9), 697. (SCI). 本人為通訊作者。
5. Liu CF., Chuang HT., Wang CS., Hsu, YW., Pan, TM., Lee, CL (2025, Feb). *Monascus pilosus* SWM-008 red mold rice and its components, monascinol and monascin, reduce obesity in a high-fat diet-induced rat model through synergistic modulation of gut microbiota and anti-lipogenesis. *Food & Function*, 3;16(3):966-985. (SCI). 本人為通訊作者。
6. Yang, PX., You, CR., Lin, YH., Wang, CS., Hsu, YW., Pan, TM, Lee, CL (2025, Feb). Effects of *Monascus pilosus* SWM 008-Fermented Red Mold Rice and Its Functional Components on Gut Microbiota and Metabolic Health in Rats. *Foods*, 14(4):651. (SCI). 本人為通訊作者。
7. Yang PX, Hsu YW, Pan TM, Lee CL (2024, Nov). Comparative effects of monascin and monascinol on pro-inflammatory factors and histopathological alterations in liver and kidney tissues in a streptozotocin-nicotinamide induced rat model. *Journal of Fungi*, 10(12), 815. (SCI). 本人為通訊作者。
8. Kim S, Na GH, Yim DJ, Liu CF, Lin TH, Shih TW, Pan TM, Lee CL, Koo YK. (2024, Oct). *Lactobacillus paracasei* subsp. *paracasei* NTU 101 prevents obesity by regulating AMPK pathways and gut microbiota in obese rat. *Biochemical and Biophysical Research Communications*, 30;731:150279. (SCI). 本人為通訊作者。
9. Liu CF, Chao WY, Shih TW, Lee CL, Pan TM (2024, Sep). The Enhancement of Regulatory T Cell Maturation and Th1/Th2 Balance through FOXP3 Expression by *Lactobacillus paracasei* in an Ovalbumin-Induced Allergic Skin Anim. *Current Issues in Molecular Biology*, 46(10), 10714-10730. (SCI). 本人為通訊作者。
10. Liu CF, Young ZY, Shih TW, Pan TM, Lee CL (2024, Aug). *Lactocaseibacillus*-deglycosylated isoflavones prevent A $\beta$ 40-induced Alzheimer's disease in a rat model. *AMB Express*, 14(1), 90. (SCI). 本人為通訊作者。
11. Yang PX, Hsu YW, Pan TM, Lee CL (2024, Aug). Monascinol from *Monascus pilosus*-Fermented Rice Exhibits Hypolipidemic Effects by Regulating Cholesterol and Lipid Metabolism. *Journal of Functional Foods*, 119(5):106285. (SCI). 本人為通訊作者。
12. Liu CF, Zhang XF, Yu TL, Lee CL (2024, May). Utilizing deep ocean water in yeast fermentation for enhanced mineral-rich biomass production and fermentative regulation by proteomics modulation. *Heliyon*, 10(10) 30, e31031. (SCI). 本人為通訊作者。
13. Liu CF, Shih TW, Lee CL, Pan TM (2024, Mar). The Beneficial Role of *Lactobacillus paracasei* subsp. *paracasei* NTU 101 in the Prevention of Atopic Dermatitis. *Current Issues in Molecular Biology*, 46(3),

## 【表格一】

- 2236-2250. (SCI). 本人為通訊作者。
14. Xu TY, Tzeng DY, Lee CL (2023, Oct). Using Deep Ocean Water in the Fermentation of *Antrodia cinnamomea* to Boost Magnesium Ion Bioabsorption and Anti-Inflammatory Effects in the Brain of an Alzheimer's Disease Rat Model. *Fermentation*, 9(10), 893. (SCI). 本人為通訊作者。
  15. Lin CW, Lin PY, Y, Hsu YW, Pan TM, Lee CL (2023, May). *Monascus*-fermented metabolites repressed amyloid  $\beta$ -peptide-induced neurotoxicity and inflammatory response in in vitro and in vivo studies. *Journal of Functional Foods*, 104, 105509.. *Journal of Functional Foods*, 104, 105509. (SCI). 本人為通訊作者。
  16. Chang CY, Yang PX, Yu TL, Lee CL (2023, Apr). *Cordyceps cicadae* NTTU 868 Mycelia fermented with deep ocean water minerals prevents d-galactose-induced memory deficits by inhibiting oxidative inflammatory factors and aging-related risk factors. . *Nutrients*, 15(8), 1968. (SCI). 本人為通訊作者。
  17. Lin CW, Lin CH, Y, Hsu YW, Pan TM, Lee CL (2023, Apr). Monascin and ankaflavin prevents metabolic disorder by blood glucose regulatory, hypolipidemic, and anti-inflammatory effects in high fructose and high fat diet-induced hyperglycemic rat.. *Journal of Functional Foods*, 104, 105537. (SCI). 本人為通訊作者。
  18. Lin CH, Huang HL, Chen YH, Lee CL (2022, Sep). Deep Ocean Water Minerals Promotes the Growth and Cordycepin Production of *Cordyceps militaris* Fruiting Bodies through Proteomics Regulation. *Fermentation*, 8(10), 481. 本人為通訊作者。
  19. Lin TA, Ke BJ, Cheng CS, Lee CL (2021, Nov). Red Quinoa Bran Extract Prevented Alcoholic Fatty Liver Disease via Increasing Antioxidative System and Repressing Fatty Acid Synthesis Factors in Mice Fed Alcohol Liquid Diet. *Molecules*, 18;26(22):6973. (SCI). 本人為通訊作者。
  20. Lai JR, Hsu YW, Pan TM, Lee CL. (2021, Oct). Monascin and ankaflavin of *Monascus purpureus* prevent alcoholic liver disease through regulating AMPK-mediated lipid metabolism and enhancing anti-inflammatory and anti-oxidative systems.. *Molecules*, 26(20), 6301. (SCI). 本人為通訊作者。
  21. Lee CY, Lee CL\*. (2021, May). Comparison of the Improvement Effect of Deep Ocean Water with Different Mineral Composition on the High Fat Diet-Induced Blood Lipid and Nonalcoholic Fatty Liver Disease in a Mouse Model. *Nutrients*, 13(5), 1732. (SCI). 本人為通訊作者。
  22. Wu YZ and Lee CL. (2021, Mar). *Cordyceps cicadae* NTTU 868 Mycelium with The Addition of Bioavailable Forms of Magnesium from Deep Ocean Water Prevents the A $\beta$ 40 and Streptozotocin-Induced Memory Deficit via Suppressing Alzheimer's Disease Risk Factors and Increasing Magnesium Uptake of Brain. *Fermentation*, 7:1. MOST 105-2628-B-143-003-MY3. 本人為通訊作者。
  23. Ke BJ, Lee CL (2019, Dec). Using submerged fermentation to fast increase N6-(2-hydroxyethyl)-adenosine, adenosine and polysaccharide productions of *Cordyceps cicadae* NTTU 868. *AMB express* , 9:198. MOST 108-2218-E-143-001. 本人為通訊作者。
  24. Lai JR, Ke BJ, Hsu YW, Lee CL (2019, Jun). Dimerumic acid and deferricoprogen produced by *Monascus purpureus* attenuate liquid ethanol diet -induced alcoholic hepatitis via suppressing NF- $\kappa$ B inflammation signalling pathways and stimulation of AMPK-mediated lipid metabolism.. *J Func Food*, 60,103393. 本人為通訊作者。
  25. Lin TA, Ke BJ, Cheng CS, Wang JJ, Wei BL, Lee CL (2019, Feb). Red quinoa bran extracts protects against carbon tetrachloride-induced liver injury and fibrosis in mice via activation of antioxidative enzyme systems and blocking TGF- $\beta$ 1 pathway. *Nutrients*, 11, 395. 本人為通訊作者。
  26. Ke BJ, Lee CL (2018, Feb). *Cordyceps cicadae* NTTU 868 mycelium prevents CCl<sub>4</sub>-induced hepatic fibrosis in BALB/c mice via inhibiting the expression of pro-inflammatory and pro-fibrotic cytokines. *J Func Food*, 43: 214-223. 本人為通訊作者。
  27. Lee CL, Wen JY, Hsu YW, Pan TM. (2018, Feb). The blood lipid regulation of *Monascus*-produced

## 【表格一】

- monascin and ankaflavin via the suppression of low-density lipoprotein cholesterol assembly and stimulation of apolipoprotein A1 expression in liver.. *J Microbiol Immunol Infect.* , doi:10.1016/j.jmii.2016.06.003 (online). 本人為第一作者.
28. Lee CL, Pan TM (2017, Jul). The prevention of Alzheimer's disease and Parkinson's disease by *Monascus purpureus* NTU 568-fermented compounds.. *J Alzheimers Dis Parkinsonism*, 7:4 DOI: 201810.4172/2161-0460.1000342. 本人為第一作者.
29. Hung YP, Lee CL (2017, Jun). Higher Anti-Liver Fibrosis Effect of Cordyceps militaris-Fermented Product Cultured with Deep Ocean Water via Inhibiting Proinflammatory Factors and Fibrosis-Related Factors Expressions.. *Mar Drugs*, 8:15. pii: E168.. 本人為通訊作者.
30. Wang JJ, Wu CC, Lee CL, Hsieh SL, Chen JB, Lee CI (2017, Jan). Antimelanogenic, Antioxidant and Antiproliferative Effects of *Antrodia camphorata* Fruiting Bodies on B16-F0 Melanoma Cells. *PLoS One.* , 12(1) :e0170924. doi: 10.1371/journal.pone.0170924.
31. Lung TY, Liao LY, Wang JJ, Wei BL, Huang PY, Lee CL (2016, Apr). Metals of deep ocean water increase the anti-adipogenesis effect of *Monascus*-fermented product via modulating the monascin and ankaflavin production. *Mar Drugs*, 14(6). 本人為通訊作者.
32. Shia YC, Yang SY, Lee DY, Lee CL (2016). Increasing Anti-A $\beta$ -induced neurotoxicity ability of *Antrodia camphorata*-fermented product with deep ocean water supplementary.. *J Sci Food Agric* , 96: 4690–470. 本人為通訊作者.
33. Hung YP, Wang JJ, Wei BL, Lee CL. (2015, Dec). Effect of the salts of deep ocean water on the production of cordycepin and adenosine of Cordyceps militaris-fermented product.. *AMB express.* , 5(1):140. NSTC 101-2313-B-143-003-MY3. 本人為通訊作者.
34. Chun-Lin Lee (2015, Feb). The advantages of deep ocean water for the development of functional fermentation food.. *Appl Microbiol Biotechnol*, 99(6):2523-2531. MOST 101-2313-B-143-003-MY3. 本人為第一作者、通訊作者.
35. Lee CL, Lin PY, Hsu YW, Pan TM. (2015). *Monascus*-fermented monascin and ankaflavin improve the memory and learning ability in amyloid  $\beta$ -protein intracerebroventricular-infused rat via the suppression of Alzheimer's disease risk factors.. *J Func Food* , 18:387-399. MOST 99-2622-B-143-001-CC3. 本人為第一作者.
36. Lee CI, Wu CC, Hsieh SL, Lee CL, Chang YP, Chang CC, Wang YZ, Wang JJ. (2014, Nov). Anticancer effects on human pancreatic cancer cells of triterpenoids, polysaccharides and 1,3- $\beta$ -d-glucan derived from the fruiting body of *Antrodia camphorata*. *Food Funct*, 5:3224-3232. (SCI, Food science & technology).
37. Wang LC, Lung TY, Kung, YH, Wang JJ, Tsai TY, Wei BL, Pan TM, Lee CL (2013, Oct). Using deep ocean water as culture water to increase the in vitro and in vivo anti-obesity effects of *Monascus*-fermented red mold dioscorea. . *Mar Drugs*, 11:3902-3925. (SCI, 10/58, chemistry, medicinal). NSTC 101-2313-B-142-003-MY3. 本人為通訊作者.
38. Wang LC, Kuo IU, Tsai TY, Lee CL (2013, Sep). *Antrodia camphorata*-fermented product cultured in deep ocean water has more liver protection against thioacetamide-induced fibrosis. *Appl Microbiol Biotechnol.* , 97:9955-9967. (SCI, 32/165, biotechnology & applied microbiology). NSTC 101-2313-B-143-003-MY3. 本人為通訊作者.
39. Lee CI, Lee CL, Hwang JF, Lee YH, Wang JJ. (2013, May). *Monascus*-fermented red mold rice exhibits cytotoxic effect and induces apoptosis on human breast cancer cells.. *Appl Microbiol Biotechnol.*, 97:1269-1278.. (SCI, 32/165, biotechnology & applied microbiology).
40. Lee CL, Wen JY, Hsu YW, Pan TM (2013, Mar). *Monascus*-Fermented Yellow Pigments Monascin and Ankaflavin Showed Antiobesity Effect via the Suppression of Differentiation and Lipogenesis in Obese Rats Fed a High-Fat Diet.. *J Agric Food Chem.* , 61:1493-1500. (SCI, 2/56, Agriculture,

## 【表格一】

- multidisciplinary). NSTC 98-2313-B-143-002-MY3. 本人為第一作者。
41. Lee CL, Hung YP, Hsu YW, Pan TM. (2013, Feb). Monascin and Ankaflavin Have More Anti-atherosclerosis Effect and Less Side Effect Involving Increasing Creatinine Phosphokinase Activity than Monacolin K under the Same Dosages. *J Agric Food Chem*, 61:143-150. (SCI, 2/56, Agriculture, multidisciplinary). MOST 98-2313-B-143-002-MY3. 本人為第一作者。
  42. Wang LC, Wang SE, Wang JJ, Tsai TY, Lin CH, Pan TM, Lee CL (2012, May). In vitro and in vivo comparisons of the effects of the fruiting body and mycelium of *Antrodia camphorata* against amyloid  $\beta$ -protein-induced neurotoxicity and memory impairment. *Appl Microbiol Biotechnol*, 94:1505-1519. (SCI, 32/165, biotechnology & applied microbiology). NSTC 97-2321-B-143-001-MY2. 本人為通訊作者。
  43. Lee CL, Pan TM (2012). Development of *Monascus* fermentation technology for high hypolipidemic effect. *Appl Microbiol Biotechnol*, 94:1449-1459.. (SCI, 32/165, biotechnology & applied microbiology). NSTC 98-2313-B-143-002-MY3. 本人為第一作者。
  44. Lee CL, Kung, YH, Wang JJ, Lung TY., Pan TM (2011, Nov). Enhanced Hypolipidemic Effect and Safety of Red Mold *Dioscorea* Cultured in Deep Ocean Water.. *J Agric Food Chem.*, 59:8199-8207.. (SCI, 2/56, Agriculture, multidisciplinary). NSTC 98-2313-B-143-002-MY3. 本人為第一作者。
  45. Wu CL, Kuo YH, Lee CL, Hsu YW, Pan TM (2011, Jun). Synchronous High-Performance Liquid Chromatography with a Photodiode Array Detector and Mass Spectrometry for the Determination of Citrinin, Monascin, Ankaflavin, and the Lactone and Acid Forms of Monacolin K in Red Mold Rice. . *JAOAC Int.*, 94:179-190. (SCI).
  46. Lee CL, Pan TM (2011, Mar). Red Mold Fermented Products and Alzheimer's Disease.. *Appl Microbiol Biotechnol.*, 91:461-469.. (SCI, 32/165, biotechnology & applied microbiology). 本人為第一作者。
  47. Lee CL, Kung YH, Wu CL, Hsu YW, Pan TM\* (2010, Jul). Monascin and Ankaflavin Act as Novel Hypolipidemic and High-Density Lipoprotein Cholesterol-Raising Agents in Red Mold *Dioscorea*. *J Agric Food Chem*, online. (SCI, Agriculture, multidisciplinary). NSTC 98-2313-B-143-002-MY3. 本人為第一作者。
  48. Lee CH, Lee CL and Pan TM (2010, May). A 90-D Toxicity Study of *Monascus*-Fermented Products Including High Citrinin Level. *Journal of Food Science*, 75:T91-T97.. (SCI).
  49. Lee CL, Kuo TF, Wu CL, Wang JJ, Pan TM (2010, Jan). Red Mold Rice Promotes Neuroprotective sAPP $\alpha$  Secretion Instead of Alzheimer's Risk Factors and Amyloid Beta Expression in Hyperlipidemic A $\beta$ 40-Infused Rats. *J. Agric. Food Chem.*, 58, 2230–2238. (SCI, Agriculture, multidisciplinary). NSTC 95-2313-B-002-019. 本人為第一作者。
  50. Wu CL, Lee CL, Pan TM. (2009, May). Red Mold *Dioscorea* Has Greater Anti-hypertensive Effect than Traditional Red Mold Rice in Spontaneously Hypertensive Rats. *J Agric food Chem*, 57, 5035–5041. (SCI, Agriculture, multidisciplinary).
  51. Tsai TY, Chu LH, Lee CL, Pan TM (2009, Feb). Atherosclerosis-Preventing Activity of Lactic Acid Bacteria-Fermented Milk-Soymilk Supplemented with *Momordica charantia*. *J Agric Food Chem*, 57, 2065–2071. (SCI, Agriculture, multidisciplinary).
  52. Yu CC, Wang JJ, Lee CL, Lee SH, Pan TM (2008, Oct). Safety and Mutagenicity Evaluation of Nanoparticulate Red Mold Rice.. *J Agric Food Chem*, 56, p11038–p11048. (SCI, Agriculture, multidisciplinary).
  53. Chen W-P, Ho B-Y, Lee C-L, Lee C-H and Pan T-M (2008, Aug). Red mold rice prevents the development of obesity, dyslipidemia and hyperinsulinemia induced by high-fat diet. *International Journal of Obesity*, p1-p11. (SCI).
  54. Lee CL, Wang JJ, Pan TM (2008, Jul). Red mold rice extract represses amyloid beta peptide-induced neurotoxicity via potent synergism of anti-inflammatory and antioxidative effect. *Appl Microbiol Biotechnol.*, 79(5):829-41. (SCI). 本人為第一作者。

## 【表格一】

55. Lee CL, Chen WP, Wang JJ, Pan TM (2007, Dec). A simple and rapid approach for removing citrinin while retaining monacolin K in red mold rice.. *J Agric Food Chem.*, 55(26):11101-8.. (SCI). 本人為第一作者.
56. Lee CL, Kuo TF, Wang JJ, Pan TM (2007, Nov). Red mold rice ameliorates impairment of memory and learning ability in intracerebroventricular amyloid beta-infused rat by repressing amyloid beta accumulation. *J Neurosci Res*, 85(14):3171-82. (SCI). 本人為第一作者.
57. Lee CL, Hung HK, Wang JJ, Pan TM (2007, Aug). Improving the ratio of monacolin K to citrinin production of *Monascus purpureus* NTU 568 under dioscorea medium through the mediation of pH value and ethanol addition. *J Agric Food Chem*, 55(16):6493-502. (SCI). 本人為第一作者.
58. Lee CL, Hung HK, Wang JJ, Pan TM (2007, Aug). Red mold dioscorea has greater hypolipidemic and antiatherosclerotic effect than traditional red mold rice and unfermented dioscorea in hamsters. *J Agric Food Chem.*, 55(17):7162-9. (SCI). 本人為第一作者.
59. Lee CL, Wang JJ, Kuo SL, Pan TM (2006, Oct). *Monascus* fermentation of dioscorea for increasing the production of cholesterol-lowering agent--monacolin K and antiinflammation agent--monascin. *Appl Microbiol Biotechnol.*, 72(6):1254-62. (SCI). 本人為第一作者.
60. Yu CC, Lee CL, Pan TM (2006, Sep). A novel formulation approach for preparation of nanoparticulate red mold rice.. *J Agric Food Chem.*, 54(18):6845-51. (SCI).
61. Lee CL, Tsai TY, Wang JJ, Pan TM (2006, May). In vivo hypolipidemic effects and safety of low dosage *Monascus* powder in a hamster model of hyperlipidemia.. *Appl Microbiol Biotechnol.*, 70(5):533-40. (SCI). 本人為第一作者.
62. Lee CL, Wang JJ, Pan TM (2006, May). Synchronous analysis method for detection of citrinin and the lactone and acid forms of monacolin K in red mold rice.. *J AOAC Int.*, 89(3):669-77. (SCI). 本人為第一作者.
63. Wang JJ, Shieh MJ, Kuo SL, Lee CL, Pan TM. (2006, Mar). Effect of red mold rice on antifatigue and exercise-related changes in lipid peroxidation in endurance exercise.. *Appl Microbiol Biotechnol.*, 70(2):247-53.. (SCI).
64. Chang CY, Lee CL, Pan TM (2006, Jan). Statistical optimization of medium components for the production of *Antrodia cinnamomea* AC0623 in submerged cultures.. *Appl Microbiol Biotechnol.*, 72:654-661. (SCI).
65. Wang JJ, Lee CL, Pan TM (2004, Nov). Modified mutation method for screening low citrinin-producing strains of *Monascus purpureus* on rice culture.. *J Agric Food Chem*, 52(23):6977-82. (SCI).
66. Wang JJ, Lee CL, Pan TM (2003, Nov). Improvement of monacolin K, gamma-aminobutyric acid and citrinin production ratio as a function of environmental conditions of *Monascus purpureus* NTU 601.. *J Ind Microbiol Biotechnol.* Nov; , 30(11):669-76. (SCI).

### (二) 發明專利

1. 國內發明專利：一種利用深層海水促進植乳酸桿菌生成兒茶素、兒茶酚與綠原酸之方法 2016/1 (I518181)
2. 國內發明專利：深層海水乳酸菌發酵產物於製備用以減少體脂肪形成之組合物的用途 2019/7 (I664971)

附註：1.請依期刊及會議論文、圖書著作、專利及發明等分類填列。

2.本表若不敷使用請自行影印接附。

## 【表格一】

### 三、學術獎勵及榮譽事項

授獎單位	獎勵及榮譽事項名稱	日期	文號 (無則免填)
財團法人生技醫療科技政策研究中心	第 22 屆 國家新創獎-學研新創獎	114 年	
臺灣保健食品學會	保健食品學會營養保健食品創新獎	112 年	
國立臺東大學	傑出教學獎	111 年	
國立屏東科技大學	國立屏東科技大學青年傑出校友	109 年	
國科會	指導科技大專生研究計畫研究創作獎	108 年	
臺灣食品科技學會	蔣徐蓮貞女士食品科技學會學術榮譽獎	104 年	

附註：本表若不敷使用請自行影印接附。

### 四、學術專長、行政經驗及領導能力

(請以中文撰寫，電腦打字，最多不得超過5,000字，本表如不敷使用，請自行影印接附)

#### 學術專長：

學術專長聚焦於微生物研究、保健食品開發、深層海水生技應用及健康食品功效評估，並具備國家高考營養師資格。於學術發展歷程中，始終秉持嚴謹審慎的態度，累積發表數十篇 SCI 國際期刊論文與專利，亦致力於研究量能向下扎根。在臺東大學相對有限的資源條件下，始終以務實策略推動研究發展。對內，強調與學生共學共研，培養解決問題的研究能力，長期投入學生專題與論文指導，並曾帶領學生榮獲「國科會大專學生研究創作獎」之肯定。

對外，積極鏈結外部資源，拓展合作網絡。深刻理解第一線教師在爭取外部資源時所面臨的挑戰。過去除持續穩定獲得國科會專題計畫補助外，亦積極拓展產學合作，長期帶領團隊與數十家企業推動合作計畫，並與工業技術研究院、國家海洋研究院、石材暨資源產業研究發展中心及臺東縣政府等公部門與研究機構建立長期合作關係。透過多元跨域整合，累積豐富的學術研究與產業應用實務經驗，並於 2025 年榮獲生技醫療領域重要指標獎項——國家新創獎「學研新創獎」。透過持續累積與穩健推進，逐步讓外界看見臺東大學在學術研究與產學研究上的潛力與實力，並證明即使在資源有限的環境中，仍能創造具體且具影響力的研究成果。

上述產官學研協作經驗，已為推動學術能量朝向產學合作與地方共好奠定基礎。未來將以此為核心，強化資源整合與對外連結，協助院內教師拓展外部合作機會，並帶領理工學院深化與產業及社會之接軌，提升學術成果之實質影響力。

## 【表格一】

### 行政經驗、領導能力：

曾擔任兩屆生命科學系系主任，並自 109 年起接任校級中心「東部生物經濟中心」中心主任。這些從基層到校級單位的歷練，培養了面對困境時尋求突破的耐心與韌性。

1. **生命科學系系主任 (103/2 至 109/01)**：在生科系主任任內，面對少子化衝擊，積極與系上同仁溝通，共同研擬精準招生與宣傳策略，逐步穩固了系上的招生成效；期間為系上爭取教育部特色大學計畫，得以獲得外部資源，增加系上教學研究設備，逐步發展生科系特色。同時結合學校政策，發展東部生物經濟六級產業化的推動項目，成功整合食品生技工廠資源，為學生開闢實習場域，將「學用合一」落實於教學中，強化學生的就業競爭力。
2. **東部生物經濟中心主任 (109/2 至今)**：在擔任東部生物經濟中心主任期間，肩負起統籌與營運本校食品生技工廠的重任。在沒有前例可循的艱難法規下，於 110 年成功為學校取得全國首座大學附設合法工廠登記字號，並陸續通過 ISO22000、HACCP 及清真認證等高標準檢驗。將研究轉化為實質產值，透過食品生技工廠的試量產平台，團隊積極輔導地方產業轉型六級化。每年完成 20 件以上的產學合作試量產計畫，並爭取校外各項資源計畫，成功將學術研究的智財轉化為具體的市場價值。此外，擔任中心主任期間，也帶領團隊實踐社會責任，協助地方挺過產業危機。當臺東鳳梨釋迦產業面臨外銷受阻的嚴峻挑戰時，帶領團隊積極投入，協助縣政府推動包裝廠的清潔與品質管理改善輔導計畫。這份將大學資源精準對接地方危機的行動力，不僅為學校的大學社會責任（USR）計畫奠定堅實基礎，更獲得臺東縣政府的肯定，這些可帶領學校與地方能有更深刻連結與合作。

上述從無到有之行政與實務推動經驗，形塑出面對複雜制度與跨單位協調時之務實解決能力。未來若承擔院務領導職責，將以此執行力為基礎，全面優化行政支援系統，讓教學與研究得以專注發展。並以既有成功模式為延伸，強化理工學院與在地產業之深度連結，使師生教學與研究成果能於社會與產業體系中發揮長遠且具體之影響力。

附註：本表若不敷使用請自行影印接附。

## 【表格一】

### 五、院務發展理念

(請以中文撰寫，電腦打字，最多不得超過5,000字，本表如不敷使用，請自行影印附加)

#### 院務發展理念：

本人自民國 97 年 8 月加入國立臺東大學生命科學系，至今已深耕臺東大學理工學院十八載。這段期間，我始終秉持著大學教師的初衷，期盼能發揮所長，將專業知識傳授給學生，與學生一同投入研究，並將豐碩的成果貢獻於社會，善盡大學的社會責任。很幸運地，在學術研究、教學育才以及產學合作上皆有所斬獲，這得益於臺東大學完善的教學資源、研究環境、產學平台，以及公平的升等制度。然而，也深知校內同仁所面臨的機運與資源不盡相同，學院的發展風氣與制度，無疑會深刻影響教師們在教學、研究乃至升等上的表現。面對少子化的嚴峻挑戰與資源相對不足的外部環境，臺東大學所面臨的挑戰日益嚴峻。因此，決心參與此次理工學院院長遴選，希望能延續歷任院長的卓越成果，讓理工學院更上一層樓。核心目標是打造一個讓學生能好好學習，讓老師們得以發揮所長、好好教學、好好做研究的溫馨學院。

為實現理工學院的永續發展與創新，本人將以「育才為本、共榮為用」為核心精神，提出以下三大理念，期能與全體師生、行政同仁及在地夥伴攜手合作，共創學院新局。

#### 一、精準招生策略，開創生源活水

大學育才為首要目標，而少子化衝擊下的招生，無疑是當前最為急迫且艱鉅的挑戰。我曾擔任系主任，深知招生報考率、報到率與註冊率所帶來的壓力。若能當選，我將建立專屬於理工學院的「招生策略推動小組」，目的在於不讓各系所與系主任獨自承擔招生壓力。透過跨領域、相互合作的支持系統，我們將共同研擬多元招生方案，包括：

1. 強化特色主軸宣傳，精準鎖定目標：理工學院涵蓋八個學系應用科學系(所)、資訊管理學系(所)、資訊工程學系(所)、生命科學系(所)、應用數學系、綠能與資訊科技學系(所)、生物醫學碩士學位學程，以及預計 115 學年度增設的護理學系。專班與在職學程包含高齡健康與照護管理原住民專班、大數據管理應用學士二年制在職學位學程、食品生技應用二年制在職學程、高齡健康與照護管理二年制在職學程。近年來理工學院的逐步發展下，已形塑出「綠色科技」、「資訊科技」、「健康科學」三大主軸，突顯學院在能源科技、奈米技術、大數據、人工智慧、生命科學、生醫照護、食品生技等前瞻領域的優勢。我們將透過高中職巡迴講座、說明會、社群媒體與自媒體宣傳等多元管道，在各個主題社群中，介紹院的特色發展主軸，精準鎖定對相關領域有興趣的學生。
2. 突顯理工學院優勢，讓家長與學生看見「無限可能」：招生宣傳的核心在於讓學生與家長理解就讀本院的升學與就業優勢。在全院老師的用心指導下，學生在各領域表現優異，不僅屢屢在專業競賽中獲獎、成功考取國內頂尖大學研究所，畢業後更有許多校友進入知名企業任職或順利考取專業證照。我們除了要持續鼓勵並肯定系所老師們對學生的付出，更要將這些亮眼成果

## 【表格一】

轉化為推動招生的「重要活水」，讓招生目標對象充分理解，來到臺東大學理工學院，將擁有無限的多元可能。

3. 針對不同學制，推動招生策略：除了持續優化原有的招生管道外，將針對不同學制制定精準策略，拓展多元生源以提升整體招生率與多元性：
  - (1) 日間班：透過高中講座、校園說明會、平面廣告，以及時下熱門的社群媒體與自媒體等多重宣傳管道，增加外界認識臺東大學理工學院的機會，進而提升學生報考意願。
  - (2) 在職專班與轉學考：積極與臺東在地單位及縣內學校（如臺東專科學校）連結，建構互惠性合作模式，透過在地廣泛宣傳，讓居民與在職人士了解本院優質的進修管道，穩固在地生源。
  - (3) 碩士班：鼓勵並大力推動「五年一貫」碩士班招生制度，提供誘因將本院的學士班學生留在院內繼續深造，有效確保碩士班生源。

### 二、建構友善環境，激勵教學研究動能

優質的教學與研究環境是吸引人才、提升學術水準的關鍵。本人將致力於打造一個支持創新、鼓勵合作的友善場域，讓老師們能無後顧之憂地教學與研究：

1. 優化教學資源與設施：持續爭取校內外資源，以改善教學空間、教學設備、實驗室，並推動數位化教學平台，提供師生更便捷、高效的學習與研究工具。
2. 鼓勵創新教學與跨域合作：鼓勵教師採行多元教學方法，提升學生學習興趣與成效。支持教師組成跨領域研究團隊，爭取外部教學與研究計畫，支持教師投入合作研究，提升學術影響力。將鼓勵「母雞帶小雞」的經驗傳承模式，並進一步促進不同領域之間的跨域合作，讓教師之間形成共學共創的發展氛圍。
3. 營造支持且具凝聚力的學術氛圍：建立暢通的溝通機制與互信環境，降低行政與制度壓力，使教師能專注於教學與研究。並重視新進教師之發展，積極協助資源對接與升等規劃，建立完善支持體系，促進教師長期穩定成長，進而提升學院整體競爭力。在行政上，延續秉持「公開透明、依法行政」之原則，建構制度化且可預期的運作機制，確保資源分配與決策過程之公平性，讓教師能在穩定且信任的環境中專心教學與研究。

### 三、深耕在地連結，整合區域資源

我們位於臺東，是地方唯一具備理工專長的技術資源與人才的大學。本人將積極推動學院與在地連結，共創互惠共榮的發展模式。這將透過深化產學合作、推動地方創生以及整合校內外資源來實現：

1. 深化產學合作，鏈結在地產業：結合臺東在地需求，如智慧農業、健康照護、農業生技、智慧觀光、循環經濟、淨零碳排等議題，鼓勵師生參與在地產業的研發與創新，將學術成果應用於解決在地問題，例如鼓勵老師與臺東縣政府合作，參與推動的「各項產業輔導計畫」，共同打造更具競爭力的臺東品牌。將積極推薦老師們與地方企業或法人單位進行產學合作，這不僅能

## 【表格一】

增加老師的研究經費，更能提升學院對臺東地方的影響力，進而提升學院的重要性與招生力。

2. 推動地方創生，善盡大學社會責任：鼓勵師生投入 USR 地方創生計畫，運用理工專業知識協助社區發展，例如導入資訊技術解決觀光與農業問題、應用食品生技協助小農與部落發展等各類應用。同時，將與在地政府、企業及非營利組織建立緊密合作關係，共同推動區域永續發展，善盡大學社會責任。
3. 公平分配資源，共創增值效益：近年來理工學院蓬勃發展，尤其今年九月護理系將招收第一屆新生，學院規模日益擴大。將確保學院規模增加後，學校分配的資源能等比增加並公平分配。除了善用校內資源，更會支持系所內或跨系所對外積極爭取資源，共同推動大型研究計畫。透過資源整合，發揮學院最大效益，提升整體競爭力。在有經費、有資源與有學生的正向循環下，相信老師們都能發揮所長，做出卓越的研究成果。

### 結語

理工學院正站在關鍵的轉折點上。面對少子化衝擊與高教環境快速變動，唯有以精準招生穩固根基、以友善教學與研究環境凝聚動能，並深化在地連結擴展影響，方能開創理工學院的下一個發展階段。「育才為本、共榮為用」不僅是理念，更是一條可行的行動路徑。透過招生、教學研究與產學連結的整合推進，逐步形塑一個讓學生願意選擇、教師願意投入、社會願意信任的學院，讓人才培育與社會價值並行發展。

過去的歷練證明，在制度與資源挑戰下仍能穩健推動、逐步突破；未來亦將延續此一執行力，帶領理工學院由穩定邁向積極，於區域發展與產業轉型中發揮關鍵影響力。這是一個屬於全體師生的共同願景。期盼凝聚信任與共識，攜手打造一個安心教學、專注研究、有效育才的理工學院。

未來的理工學院，值得更好；而這個更好的未來，將由現在開始，一起實現。

附註：本表若不敷使用請自行影印接附。