



## 學術研究 Research

### 農業科技雙邊學術合作計畫

本校與農業部農業試驗所雙方透過學術合作計畫，鼓勵並強化彼此研發能量鏈結，並補強雙方研發能量缺口及跨域合作培育農業科技人才，共同解決我國農業產業所面臨之問題。合作重點為利用資訊與通訊科技、光電科技、智慧機械、能源科技、奈米科技、生物科技、醫藥健康、食品科學等前瞻技術於新農業上。此計畫關鍵研究議題涵蓋植物表型體學研究應用、植物基產品開發、降低植物用藥之科技技術等，期能確保永續農業發展及減少農藥危害。

### 農業與糧食研究趨勢

本校管理科學系張力元（Charles Trappey）教授與研究團隊利用文獻計量分析來解析北亞太地區糧食相關議題的研究趨勢。研究結果發現，糧食供應、糧食安全、作物、農業、以及肥料是亞太地區學者重點關注的前五個共同議題。台灣和韓國學者關注食物消費行為的健康問題，如食物與睡眠障礙、憂鬱和自殺的關係。台灣和日本學者也積極發展農業化學或生物農業解決方案，如含有氮的化學肥料。農業在印尼、柬埔寨和寮國等國家的經濟活動中扮演著重要角色。這項研究成果有助於瞭解終結飢餓相關的科技技術與未來發展趨勢，為農業與糧食領域研究人員提供參考。



## 社會影響

### Social Impact

#### 深入社區推廣地球永續健康飲食

本校公共衛生研究所陳信任副教授主持的「地球健康飲食抵家啦：在地飲食環境健康活絡先驅計畫」，致力於推廣地球永續健康飲食概念，強調食用蔬果、植物性蛋白質、選用地食材、避免添加糖，旨在減少碳排放，並兼顧環境與個人健康。計畫團隊自行開發出一款創新的飲食教具，並深入兩所社區大學進行講座教學，在講座中模擬真實飲食場合中的選擇，並透過評量表分析講座參與者在課程前後的飲食選擇和對地球永續健康飲食的遵從程度。此教具一方面有助於體驗與練習地球永續健康飲食中的食物分類與建議份量，另一方面評量學員對新知識的吸收和應用。未來，計畫團隊將進一步優化這套食物模型教具和評量方法，目標是讓更多人能夠輕鬆掌握健康飲食的秘訣，為地球和個人健康盡一份心力。

#### 促進食品相關產業發展

為落實產學合作之精神，本校食品安全及健康風險評估研究所攜手開元食品設立「開元食品培育人才獎助學金 (Scholarship of IFSHRA)」，開元食品每年將捐款新台幣五萬元做為獎學金，鼓勵表現優異的學生持續於食品相關領域發展，促進產業的人才培養與發展，也讓受限於經濟原因而無法出國學習的學生，因獲得獎學金而有機會出國參加國際學術研討會，增進食品相關的研究發展，為社會做出貢獻。

## 教育培養

### Education & Cultivation

#### 食品安全與生活課程

為了提高學生對食品安全的認知，並提昇食品安全風險分析能力，例如風險評估、風險溝通和風險管理等，台灣聯合大學系統 (University System of Taiwan, UST) 結合四校教師不同學術專長，在資源分享的前提下，共同規劃此一跨校、跨科系的「食品安全與生活」課程，提供四校學生共同選修。課程中以教師授課搭配專家演講的方式，透過四校遠距同步視訊教學設備，達到教學之最大效益。課程內容涵蓋食物之生產、製造、加工、販賣流通到消費，包括：整個生產到消費鏈涉及的危害、健康、科技、管理、法律規範、社會等層面。

#### 透過飲食培養多元文化觀點

飲食，不只是充飢果腹，更可以成為族群文化連結的橋樑。本校有來自 82 個國家，超過 1600 位的外籍學生。為了幫助本地生與外籍生有更多的交流與相互了解，本校 EMI 雙語教育與學習推動辦公室於 2023 年舉辦了三場異國美食文化分享活動，包含印尼、法國、泰國等異國文化。此外，原住民族學生資源中心舉辦原住民傳統美食手作課程「Ina 的部落廚房 - 魯凱族美食」，透過趣味的手作料理過程，帶進語言、文化、歷史的交流，提升學生對多元文化的涵養。

## 校園治理

### Stewardship

#### 制定永續飲食管理標準

為營造低碳飲食校園環境以及減少糧食浪費，本校制定永續飲食管理標準，採取措施如下：

- 輔導校內餐飲業者至校園食材登錄平臺上登錄供餐資訊，讓校園餐飲透明化，建立學校食品風險管理機制及校園食品安全網絡。
- 鼓勵校內餐飲業者邀請農產品商家蒞校設攤，藉此推廣使用在地食材，同時也增加農產品的銷售市場。
- 鼓勵校內餐飲業者使用在地農、畜、魚產之食材，減少食物運送里程，降低碳足跡。
- 校內餐飲業者需紀錄廚餘產生量，作為後續食材備貨量之參考依據。
- 向校內餐飲業者宣導善用食材，並配合消費者客製化點餐，以食材零浪費為目標。