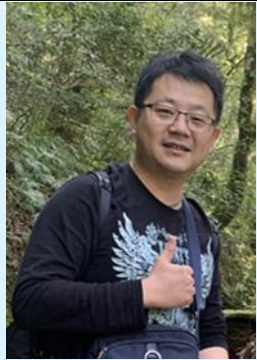


個人資料

姓名	黃大維	
職稱	教授兼系主任	
辦公室	I 910	
電話	06-2533131 # 3900, 3934	
Email	hdw0906@stust.edu.tw	
學歷	臺灣大學食品科技研究所博士	
實驗室	食品暨生物資源利用研究室	
研究領域	農業副產品加值應用 生物可分解活性包裝保鮮技術開發 低酒精啤酒開發 蟲體加值化應用 保健成份機能性評估 食品衛生安全	
個人網頁		

經歷

服務機關	職稱	起訖年月
南臺科技大學生物與食品科技系	教授	2025.2 ~ 迄今
南臺科技大學生物與食品科技系	系主任	2021.8 ~ 迄今
南臺科技大學生物與食品科技系	副教授	2021.2 ~ 2025.1
南臺科技大學生物與食品科技系	助理教授	2019.8 ~ 2021.1
南臺科技大學生物科技系	助理教授	2018.8 ~ 2019.7
中華科技大學餐飲管理系	系主任	2016.8 ~ 2017.7
中華科技大學餐飲管理系	助理教授	2013.8 ~ 2018.7
中華科技大學食品科學系	助理教授	2012.8 ~ 2013.7
聯華食品工業股份有限公司	研究員	2011.8 ~ 2012.7
國立屏東科技大學食品科學系	博士後研究	2010.3 ~ 2010.7
亞洲大學保健營養生技系	兼任講師	2007.8 ~ 2010.7
馬偕護理管理專科學校食品科學科	兼任講師	2009.2 ~ 2010.1
醒吾技術學院餐旅管理系	兼任講師	2008.2 ~ 2009.1

專業服務

1. 高雄市地方型 SBIR 計畫審查委員 2024.7 ~ 迄今
2. 臺南市地方型 SBIR 計畫審查委員 2022.7 ~ 迄今
3. 臺南市政府衛生局餐飲衛生評核委員 2019.4 ~ 迄今
4. 臺南市食品安全管理體系食安輔導員 2019.2 ~ 迄今
5. 慈寶安全衛生環境科學暨社會福利教育基金會 HACCP 訓練班講師 2014.2 ~ 迄今

專業證照

1. 高考食品技師 (技證字第 006945 號)
2. ISO 14067 2018 碳足跡標準主導查證員 (SGS 131606677S07015)
3. ISO 22000 食品安全管理系統內部稽核員 (SGS 2013/IQAKHH0066S/01004)
4. ISO 9001 品質管理系統內部稽核員 (TC21-2014-01-18-22)
5. 烘焙麵包丙級 (技術證號 077311476)
6. 食品安全管制系統(HACCP)實務研習班-實務班 (100 年弘食訓字第 273 號)
7. 餐旅業服務品質稽核管理師-甲級證照 (HSQM-T97000029)
8. BBOM 休閒民宿經營管理人才-乙級證照 (台內設字第 1000239935)

學術表現

期刊論文

1. **Da-Wei Huang**, Wei-Cheng Lin, Yu-Wen Lin, Yong-Han Hong, Yun-Ju Huang, Ping-Hsiu Huang. Effect of *Spirulina platensis* extract and precipitate on the physicochemical, functional, textural, and sensory properties of noodles. *LWT-Food Science and Technology*, 2026, 241, 119067.
2. Yu-Wen Li, Jian-Jia Lu, **Da-Wei Huang**, Ping-Hsiu Huang. Performance evaluation of self-assembled dual-frequency ultrasound-assisted devices and their application in the extraction of angiotensin-converting enzyme inhibitors from fish scales. *LWT-Food Science and Technology*, 2025, 232, 118452.
3. Po-Hsien Li, Yu-Lin Chang, Yu-Wen Lin, **Da-Wei Huang***. Physicochemical and functional properties of pectin from *Premna microphylla* Turcz Leaves cultivated in Taiwan. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 2025, 105(15), 8444-8454.
4. Yu-Wen Lin, Min-Fang Tsai, **Da-Wei Huang**, Ping-Hsiu Huang. Synergistic effects of cellulase hydrolysis and multiplex-frequency ultrasonic-assisted treatment on powder promotion derived from *Panax ginseng* C.A Mayer leaves: a sustainable biotransformation strategy. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 2025, 19(7), 4950-4960.
5. Ping-Hsiu Huang, Cen-Hao Jian, Yu-Wen Lin, **Da-Wei Huang***. Impact of *Premna microphylla* Turcz leaf water extracts on the properties of gelatin-carrageenan edible film and its application in cherry tomatoes storage. *Food Chemistry: X*, 2025, 25 (2025), 102186.
6. Youwei Zhang, Wen-Chang Chang, **Da-Wei Huang**, Heng Chi, Zhongxuan Gou, Tingting Li. Vacuum freeze drying driven by photovoltaic power generation used as a green pretreatment methodology to enhance enzymatic conversion of rice straw for poly(3-hydroxybutyrate) production by *Cupriavidus necator*. *Bioresource Technology Reports*. 2025, 32 (2025) 102390.
7. Ping-Hsiu Huang, Yung-Chi Lin, Yu-Wen Lin, You-Wei Zhang, **Da-Wei Huang***. The Potential of Co-Fermentation with *Pichia kluyveri* and *Saccharomyces cerevisiae* for the Production of Low-Alcohol Craft Beer. *Foods*, 2024, 13(23), 3794.
8. Ping-Hsiu Huang, Yu-Jie Chen, Yu-Wen Lin, **Da-Wei Huang***. Gelatin-kappa-carrageenan-based edible film incorporated with ethanol extracts from *Premna microphylla* Turcz leaves for preservation of sailfish fillets. *LWT-Food Science and Technology*, 2024, 208(2024), 116710.
9. Yu-Wen Lin, Te-Ming Lee, Cheng-Pei Chung, Yi-Chieh Tsai, **Da-Wei Huang**, Ping-Hsiu Huang. Growth of *Cordyceps militaris* cultivation and its bioactive component accumulation as affected by various single-wavelength light-emitting diodes (LED) light sources. *International Journal of Food Properties*, 2024, 27(1), 897-908.

10. Yu-Wen Lin, Yueh-An Yao, **Da-Wei Huang**, Chung-Jen Chen, Ping-Hsiu Huang. Modifications on the processing parameters of traditional pineapple slices by stabilized sound pressure of multiple frequency ultrasonic-assisted osmotic dehydration. *Processes* 2024, 12(6), 1109.
11. **Da-Wei Huang**, Yung-Jia Chan, Yuan-Chao Huang, Ya-Ju Chang, Jen-Chieh Tsai, Amanda Tresiliana Mulio, Zong-Ru Wu, Ya-Wen Hou, Wen-Chien Lu, Po-Hsien Li. Quality evaluation, storage stability, and sensory characteristics of wheat noodles incorporated with isomaltodextrin. *Plants*, 2021, 10(3), 578.
12. Chih-Yuan Ko, Yangming Martin Lo, Jian-Hua Xu, Wen-Chang Chang, **Da-Wei Huang**, James Swi-Bea Wu, Cho-Hua Yang, Wen-Chung Huang, Szu-Chuan Shen. Alpha-lipoic acid alleviates NAFLD and triglyceride accumulation in liver via modulating hepatic NLRP3 inflammasome activation pathway in type 2 diabetic rats. *Food Science & Nutrition*, 2021, 9(5), 2733-2742.
13. 鍾竺均、黃大維。市售亞麻籽油脂脂肪酸分析之研究。南臺學報。2021，16(2)。
14. Jian-Hua Xu, Yangming Martin Lo, Wen-Chang Chang, **Da-Wei Huang**, James Swi-Bea Wu, Yu-Yuan Jhang, Wen-Chung Huang, Chih-Yuan Ko, Szu-Chuan Shen. Identification of bioactive components from *Ruellia tuberosa* L. on improving glucose uptake in TNF- α -induced insulin-resistant mouse FL83B hepatocytes. *Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine*, 2020, 6644253.
15. **Da-Wei Huang**, Yangming Martin Lo, Wen Chang Chang, Chia Yu Lin, Jou An Chen, James Swi Bea Wu, Wen Chung Huang, Szu Chuan Shen. Alleviative effect of *Ruellia tuberosa* L. on NAFLD and hepatic lipid accumulation via modulating hepatic de novo lipogenesis in high fat diet plus - streptozotocin induced diabetic rats. *Food Science & Nutrition*, 8(10), 5710-5716.
16. Po-Hsien Li, Yung-Jia Chan, Wen-Chien Lu, **Da-Wei Huang**, Ting-Chieh Chang, Wen-Hong Chang, Xiao-Bao Nie, Chang-Xing Jiang, Xiao-Lei Zhang. Bioresource utilization of *Djulius (Chenopodium formosanum)* biomass as natural antioxidants. *Sustainability*, 2020, 12(15), 5926.
17. Chih-Yuan Ko, Ru-Hai Lin, Yang-Ming Martin Lo, Wen-Chang Chang, **Da-Wei Huang**, James Swi-Bea Wu, Yu-Fang Chang, Wen-Chung Huang, Szu-Chuan Shen. Effect of *Ruellia tuberosa* L. on aorta endothelial damage - associated factors in high fat diet and streptozotocin induced type 2 diabetic rats. *Food Science & Nutrition*, 2019, 7, 3742-3750.
18. Wen-Chang Chang, **Da-Wei Huang (co-first author)**, Martin Lo, Qin-Qiao Tee, Po-Ling Kuo, James Swi-Bea Wu, Wen-Chung Huang, Szu-Chuan Shen. Protective effect of caffeic acid against Alzheimer's disease pathogenesis via modulating cerebral insulin signaling, β -amyloid accumulation, and synaptic plasticity in hyperinsulinemic rats. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2019, 67, 7684-7693.
19. Wen-Chang Chang, **Da-Wei Huang**, Jou-An Chen, Yu-Fang Chang, James Swi-Bea Wu, Szu-Chuan Shen. Protective effects of *Ruellia tuberosa* L. against hyperglycemia and abnormal expression of hepatic detoxification enzymes in diabetic rats. *RSC Advances*, 2018, 8, 21596.
20. **Da-Wei Huang**, Wen-Chang Chang, Heng-Jui Yang, James Swi-Bea Wu, Szu-Chuan Shen. Gallic acid alleviates hypertriglyceridemia and fat accumulation via modulating glycolysis and lipolysis pathways in perirenal adipose tissues of rats fed a high-fructose diet. *International Journal of Molecular Sciences*, 2018, 19, 254.
21. Wen-Chien Lu, **Da-Wei Huang**, Chiun-C.R. Wang, Ching-Hua Yeh, Jen-Chieh Tsai, Yu-Ting Huang, Po-Hsien Li. Preparation, characterization, and antimicrobial activity of nanoemulsions incorporating citral essential oil. *Journal of Food and Drug Analysis*, 2018, 26, 82-89.
22. Po-Hsien Li, Yu-Wen Lin, Wen-Chien Lu, Jyh-Ming Hu, **Da-Wei Huang***. *In vitro* hypoglycemic activity of the phenolic compounds in longan fruit (*Dimocarpus longan* var. Fen Ke) shell against α -glucosidase and β -galactosidase. *International Journal of Food Properties*, 2016, 19, 1786-1797.
23. **Da-Wei Huang**, Wen-Chang Chang, James Swi-Bea Wu, Rui-Wen Shih, Szu-Chuan Shen. Vescalagin from Pink wax apple [*Syzygium samarangense* (Blume) Merrill and Perry] alleviates hepatic insulin

- resistance and ameliorates glycemic metabolism abnormality in rats fed a high-fructose diet. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2016, 64, 1122-1129.
24. **Da-Wei Huang**, Wen-Chang Chang, James Swi-Bea Wu, Rui-Wen Shih, Szu-Chuan Shen. Gallic acid ameliorates hyperglycemia and abnormality of hepatic carbohydrate metabolism in high-fructose diet-fed rats. *Nutrition Research*, 2016, 36, 150-160.
 25. Wen-Chien Lu, Ting-Jie Zhang, T.J., **Da-Wei Huang**, Po-Hsien Li. Nanoemulsion of D-limonene in water system prepared by ultrasonic emulsification. *Journal of Cosmetic Science*, 2014, 65, 245-252.
 26. Wen-Chien Lu, Been-Huang Chiang, **Da-Wei Huang**, Po-Hsien Li. Skin permeation of D-limonene-based nanoemulsions as a transdermal carrier prepared by ultrasonic emulsification. *Ultrasonics Sonochemistry*, 2014, 21, 826-832.
 27. 林昱文、黃大維。薄膜乳化系統的發展與應用。食品工業。2013。8 (45)：20-26。
 28. **Da-Wei Huang**, Szu-Chuan Shen. Caffeic acid and cinnamic acid ameliorate glucose metabolism via modulating glycogenesis and gluconeogenesis in insulin-resistant mouse hepatocytes. *Journal of Functional Foods*, 2012, 4, 358-366.
 29. **Da-Wei Huang**, Szu-Chuan Shen, James Swi-Bea Wu. Effects of caffeic acid and cinnamic acid on glucose uptake in insulin-resistant mouse hepatocytes. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 2009, 57, 7687-7692.
 30. Chia-Yu Ma, Szu-Chuan Shen, **Da-Wei Huang**, Hong-Ming Chang, James Swi-Bea Wu. Growth inhibition and induction of apoptosis in U937 cells by *Coptis chinensis* extract. *Journal Food Science*, 2008, 73, 6, H127-H133.

研討會論文

1. 文廷毓、林昱文、黃大維。文旦果皮部分取代啤酒花對精釀啤酒品質與風味特性之探討。2025 台灣食品科學技術學會第 55 次會員大會暨研討會，台中市。本人為通訊作者。
2. Wei-Cheng Lin, Yun-Ju Huang, Da-Wei Huang. Effect of *Spirulina platensis* extract and precipitate on the physicochemical, functional, textural, and sensory properties of noodles. 2025 International Symposium on Novel and Sustainable Technology.
3. 張又羚、林昱文、黃大維。臭黃荊葉果膠物化及凝膠特性之研究。2024 台灣食品科學技術學會第 54 次會員大會暨研討會，新北市。本人為通訊作者。
4. 李俊模、呂靖偉、劉祉麟、李建達、林晉毅、黃大維。添加柚子皮萃取物對中式麵條品質之影響。2024 台灣食品科學技術學會第 54 次會員大會暨研討會，新北市。本人為通訊作者。
5. 林思吟、蘇橙綺、陳天霓、黃大維。添加柚子皮萃取液之可食用薄膜應用於腰果保存之研究。2024 台灣食品科學技術學會第 54 次會員大會暨研討會，新北市。本人為通訊作者。
6. 吳靜妤、黃靖嵐、詹佳恩、黃大維。結合觀音葉萃取物阻隔堅果吸濕之生物可分解薄膜。2023 台灣食品科學技術學會第 53 次會員大會暨研討會，臺南市。本人為通訊作者。
7. 吳靜妤、黃靖嵐、詹佳恩、黃大維。結合觀音葉萃取物阻隔堅果吸濕之生物可分解薄膜。2023 台灣食品科學技術學會第 53 次會員大會暨研討會，臺南市。本人為通訊作者。
8. 文廷毓、蘇鈺涵、林至廷、顏凡美、黃大維。添加文旦柚皮部分 取代啤酒花對精釀啤酒品質影響之研究。2023 台灣食品科學技術學會第 53 次會員大會暨研討會，臺南市。本人為通訊作者。
9. 林韋成、黃韻如、黃大維。添加螺旋藻萃取物對中式麵條特性 與機能性成分之影響。2023 台灣食品科學技術學會第 53 次會員大會暨研討會，臺南市。本人為通訊作者。
10. 陳錦慧、林昱文、黃大維。以反應曲面法探討添加菱角殼膨發 米果最適化條件。2023 台灣食品科學技術學會第 53 次會員大會暨研討會，臺南市。

11. Jain Cen Hao, Huang Da Wei. Study on the development of biodegradable film consist of carrageenan and gelatin incorporating with the extracts from *Premna microphylla* Turcz leaf. 2023 International Symposium on Novel and Sustainable Technology.
12. 張又羚、黃大維。觀音樹葉果膠特性分析之研究。2022 台食品科學技術學會第 52 次會員大會暨研討會。
13. 陳錦慧、陳子瑄、陳佩雯、黃大維。開發添加菱角殼與秋葵之 纖米薯條膨發休閒食品。2022 台灣食品科學技術學會第 52 次會員大會暨研討會。
14. Yung Chi Lin, Yu Wen Lin, Da Wei Huang. Application of *Pichia kluyveri* in the production of low-alcohol beer. 2022 International Symposium on Novel and Sustainable Technology.
15. 白詠湄、陳惠婷、林昱文、黃大維。含豆渣點心餅乾開發之研究。2021 台灣食品科學技術學會第 51 次會員大會暨研討會。
16. Y.J. Chen, Y.W. Lin, D.W. Huang. Preservative effects of edible film incorporating with the extract from *Premna microphylla* Turcz leaf. 2021 International Symposium on Novel and Sustainable Technology.
17. 何冠穎、劉正大、呂彥璋、黃大維。紅藜及燕麥啤酒開發與品質指標建立之研究。2020 台灣食品科學技術學會第 50 次會員大會暨研討會。
18. 林欣妤、李崇丞、黃大維。桃膠成分分析及麵條製作應用之研究。2020 台灣食品科學技術學會第 50 次會員大會暨研討會。
19. 林永琪、張又羚、黃大維。台灣觀音樹葉片成分分析及抗氧化評估。2020 台灣食品科學技術學會第 50 次會員大會暨研討會。
20. 陳錦慧、黃怡瑄、黃大維。全果果乾開發之研究。2020 台灣食品科學技術學會第 50 次會員大會暨研討會。
21. Li, G. P., Xie, Y. H., Luo, W. H., Huang, D.W. Evaluation of Tamarillo on antioxidant activity and α -glucosidase inhibitory. 2019 International Symposium on Novel and Sustainable Technology.
22. 張梓揚、黃佩琳、黃大維。含膳食纖維麵條儲存安定性及蒸煮品質檢測。2019 台灣食品科學技術學會第 49 次會員大會暨研討會。
23. 詹于誼、謝育豪、羅文章、李國平、黃大維。文旦柚皮乙酸乙酯區分物抗氧化及抑制 α -glucosidase 活性之評估。2019 台灣食品科學技術學會第 49 次會員大會暨研討會。
24. 陳芊羽、陳雅琳、黃大維。咖啡果殼茶包開發之研究。2019 台灣食品科學技術學會第 49 次會員大會暨研討會。

學術獲獎

1. 2021 International Symposium on Novel and Sustainable Technology (The Excellent Poster Presentation)
2. 南臺科技大學 109 學年度院級優良導師。

國科會計畫

年度	計畫名稱 (計畫編號)
114	114 年度鼓勵技專校院從事實務型研究專案計畫。探討大麥蟲幼蟲於塑膠生物降解及永續廢棄物管理之應用潛力 (NSTC 114-2637-E-218-010-)。計畫主持人。
112	112 年度鼓勵技專校院從事實務型研究專案計畫。以果皮分離之非釀酒酵母菌進行低酒精

	啤酒釀造開發之研究 (NSTC 112-2637-E-218-006-)。計畫主持人。
111	111 年度鼓勵技專校院從事實務型研究專案計畫。以克魯弗畢赤酵母釀造低酒精精釀啤酒及品質指標建立之研究 (II) (MOST 111-2637-E-218-003-)。計畫主持人。
110	110 年度鼓勵技專校院從事實務型研究專案計畫。以克魯弗畢赤酵母釀造低酒精精釀啤酒及品質指標建立之研究 (MOST 110-2637-E-218-006-)。計畫主持人。
108	108 年度鼓勵技專校院從事實務型研究專案計畫。機能性精釀啤酒開發及品質指標建立之研究 (MOST 108-2637-E-218-007-)。計畫主持人。
104	104 年度專題研究計畫 (新進人員研究計畫)。百香果殼萃取物及果殼發酵物增進胰島素阻抗細胞葡萄糖攝入及降血糖機制探討之研究 (MOST 104-2311-B-157-001-)。計畫主持人。

政府計畫	
年度	計畫名稱 (計畫編號)
114	114 年實作場域設備精進計畫【教學實作場域建置方案】-AI 賦能智慧化食品產程管理技術人才培育(81001140334-EDU)。計畫共同主持人 (計畫負責教師)。
114	教育部 114 年度大專校院教學實踐研究計畫-設計思考與即時反饋系統融入新產品開發實務課程學習成效之影響 (81001140258-EDU)。計畫主持人。
114	教育部 114 年度產業學院-食品產程管理實務產業實務人才培育專班 (81001140232-EDU)。計畫主持人。
114	臺南市政府衛生局 113 年度臺南市食品安全衛生管理體系-114 年度後續擴充計畫 (15001140052-GP)。計畫共同主持人。
113	113 學年度「教育部補助技專校院推動學生參加國際性技藝能競賽」(81001130277-EDU)。計畫主持人。
113	臺南市政府衛生局 113 年度臺南市食品安全衛生管理體系計畫 (1700-B112001)。計畫共同主持人。
112	教育部 112 年度產業學院-食品自動化生產品質管理產業實務人才培育專班 (17001120239-EDU)。計畫主持人。
112	教育部 112 年度大專校院教學實踐研究計畫-設計思考與即時反饋系統融入新產品開發實務課程學習成效之影響 (17001120259-EDU)。計畫主持人。
112	臺南市政府衛生局 111 年度臺南市食品安全衛生管理體系-112 年度後續擴充計畫 (14001120051-GP-2)。計畫共同主持人。
111	教育部 111 年度產業學院計畫-食品科技暨機械自動化產業實務人才培育專班 (17001110248-EDU)。計畫共同主持人。
111	教育部 111 年度大專校院教學實踐研究計畫-運用問題導向學習與即時反饋系統探討食品加工學課程學習成效之影響 (17001110243-EDU)。計畫主持人。
111	臺南市政府衛生局 111 年度臺南市食品安全衛生管理體系計畫 (13001110085-GP-3)。計畫共同主持人。
110	臺南市政府衛生局 109 年度臺南市食品安全衛生管理體系-110 年度後續擴充計畫

政府計畫	
年度	計畫名稱 (計畫編號)
	(13001100043-GP-4)。計畫共同主持人。
110	教育部環境永續發展教育推廣計畫—”綠魔法の FUN 心食”培訓營。(17001100063-EDU)。計畫主持人。
109	臺南市政府衛生局 109 年度臺南市食品安全衛生管理體系計畫 (13001090148-GP-5)。計畫共同主持人。
109	109 年度青銀共創、攜手在地共築智慧高齡友善社區 (4B001090032-EDU-13)。計畫主持人。
108	臺南市政府衛生局 108 年度臺南市食品安全衛生管理體系計畫 (13001080078-GP-16)。計畫共同主持人。
106	教育部 106 年度技專校院教學創新先導計畫--- 餐飲創新及創業導向實務。計畫主持人。
104	104 年度教育部補助科技大學及技術學院辦理產業學院計畫--- 創新餐飲經營管理學分學程。計畫主持人。
104	南投縣衛生局委外計畫。104 年度日月潭小吃業與食品販售業衛生輔導計畫。計畫主持人。
102	行政院農業委員會農糧署主管科技計畫。龍眼殼萃取物降血糖功效評估。102 農科-3.1.3-糧-Z1(8)。計畫主持人。

產學合作計畫	
年度	計畫名稱
111	觀音樹葉驅蚊成分評估及其產品開發。綠山林事業股份有限公司。計畫主持人。
111	應用大數據與人工智慧於醫療相關之技術開發與教育訓練計畫。奇美醫療財團法人奇美醫院。計畫主持人。
111	食品良好衛生規範(GHP)輔導計畫。南寶樹脂化學工廠股份有限公司。計畫主持人。
110	甜菊葉萃取液粉體開發。燕侯堂商行。計畫主持人。
110	觀音樹葉製粉及其應用產品開發。綠山林事業股份有限公司。計畫主持人。
110	即溶沖泡茶粉開發。儒創造想商行。計畫主持人。
109	觀音樹葉加工產品開發。綠山林事業股份有限公司。計畫主持人。
108	全果式果乾產品開發計畫。雲集貿易有限公司。計畫主持人。
108	觀音樹葉片成分分析及產品開發。新綠主義股份有限公司。計畫主持人。
108	學校午餐使用國產生鮮豬肉管理計畫。財團法人台灣優良農產品發展協會。計畫共同主持人。

專利及技轉

1. 超音波震盪萃取設備新型專利，台灣，新型第 M518115 號，2016.3.1 ~ 2025.9.13。