

國立宜蘭大學 111 學年度第一學期園藝學系

第三次系教評會議紀錄

一、 時間：111 年 10 月 26 日(星期三)，17：10

二、 地點：園藝學系 745 會議室

主席：高建元 主任

紀錄：劉安礎

三、 出席人員：石正中老師、陳素瓊老師、朱玉老師、尤進欽老師、張允瓊老師、郭純德老師、鄔家琪老師、林建堯老師、鍾曉航老師、黃志偉老師。

四、 列席人員：劉安礎。

五、 上次系教評會會議執行情形：詳如附件 1

六、 主席報告：略。

七、 提案討論：

提案一：關於本次園藝學系新聘專任教師案，應聘教師專長及研究領域之決議程序，敬請系上說明。(鍾曉航老師)

說明：本系應聘教師資格及應聘公告，依本系日前聘任專案教師流程，教師專長及研究領域經系教評會議討論，教師應聘公告亦於系教評會議逐條審議完成，後提交院審查。敬請系上說明本次新聘專任教師案之決議流程，提請討論。

決議：系主任已於會議中說明。

提案二：關於本系鍾曉航老師提請接任園產品採收後處理專長之師資，其資格之決議程序，敬請系上說明。(鍾曉航老師)

說明：

1. 鍾曉航老師擬申請於 112 學年度以後擔任園產品處理專長教師之資格案，尚未進行討論，敬請提交系教評會議討論。

2. 檢附鍾曉航老師簡歷，詳如附件 2。

決議：系主任已於會議中說明。

臨時動議：

提 案：關於本系鍾曉航老師提請接任園產品處理學課程及其實驗，提請 審議。(鍾曉航老師)

說 明：鍾曉航老師擬申請於 112 學年度以後擔任園產品處理學課程及其實驗教師之資格案，請鍾曉航老師自主陳述後進行討論。

決 議：

- 1.投票結果為同意票數 4 票，不同意票數 5 票，鍾曉航老師迴避不參與投票，陳素瓊老師休假不參與投票。
- 2.依照投票結果決議不通過。

散會：19:40

國立宜蘭大學 111 學年度第 1 學期第 2 次系教評會會議執行追蹤表

會議日期：111 年 10 月 18 日(線上會議)

提案	案由及決議事項	提案人	執行情形
一	案由：本系朱玉老師申請教授研究休假案，提請 審議。 決議： 1.投票結果為同意票數 10 票，朱玉老師迴避不參與投票。 2.依照投票結果決議通過。	系主任	已續送院教評會續辦。
二	案由：本系 111 學年度第 2 學期兼任教師續聘案，提請 審議。 決議： 1.投票結果為同意票數 11 票。 2.依照投票結果決議通過。	系主任	已續送院教評會續辦。
三	案由：本系 112 年度教師員額申請表及園產品處理師資公告，提請 審議。 決議： 1.投票結果為同意票數 6 票，不同意票數 4 票。 2.依照投票結果決議通過。	系主任	已續送院教評會續辦。
四	案由：本系鍾曉航老師提請接任園產品採收後處理專長之師資，提請 審議。 決議： 1.投票結果為同意票數 4 票，不同意票數 6 票，鍾曉航老師迴避不參與投票。 2.依照投票結果決議不通過。	鍾曉航	不通過，存查。

鍾曉航 Hsiao-Hang Chung

園產品處理相關經歷

擔任講師

1. 111 年農產品冷鏈人才培育計畫－蔬菜採後處理冷鏈技術 A 類「青蔥之採收處理各論」課程講師（111 年 5 月 17 日）
2. 110 年農產品冷鏈人才培育計畫－蔬菜採後處理冷鏈技術 A 類「青蔥之採收處理各論」課程講師（110 年 7 月 28 日）

參與相關課程

1. 111 年農產品冷鏈人才培育計畫－「農產品採後處理分析及試驗（二）」培訓班（111 年 8 月 5、6、12 日）
2. 111 年農產品冷鏈人才培育計畫－「農產品採後處理分析及試驗（一）」培訓班（111 年 6 月 24、25 日及 7 月 1 日）
3. 110 年農產品冷鏈人才培育計畫－「外銷果品採後處理冷鏈技術」培訓班（110 年 8 月 31 日－9 月 2 日）
4. 110 年農產品冷鏈人才培育計畫－「蔬菜採後處理冷鏈技術 B 類」培訓班（110 年 7 月 28－30 日）
5. 110 年農產品冷鏈人才培育計畫－「果品採後處理冷鏈技術 B 類」培訓班（110 年 7 月 7－9 日）

辦理及參與相關活動

1. 冷鏈計畫專家訪視－宜蘭氣變包裝機（111 年 8 月 16 日）
2. 胡蘿蔔及葉菜類場域參訪交流－二崙果菜合作社及北斗合作農場（111 年 8 月 10 日）
3. 高屏荔枝壓差預冷場域參訪交流－國立屏東科技大學及保證責任高雄市芳境果菜運銷合作社（111 年 5 月 27 日）
4. 冷鏈合作場域專家輔導團現地訪視行程－青果社臺中分社（111 年 03 月 21 日）

相關研究計畫

1. 111 年度行政院農業委員會計畫－「宜蘭紅肉拔」(*Psidium guajava* L.)果實生長發育及貯藏能力之研究(二)（主持人）
2. 111 年度行政院農業委員會計畫－建立番石榴長程運輸預冷技術與產銷貯運保鮮冷鏈標準化（共同主持人）
3. 110 年度行政院農業委員會計畫－「宜蘭紅肉拔」(*Psidium guajava* L.)果實生長發育及貯藏能力之研究(一)（主持人）
4. 110 年度行政院農業委員會計畫－建立番石榴長程運輸預冷技術與產銷貯運保鮮冷鏈標準化（共同主持人）
5. 109 年度行政院農業委員會計畫－可食性幾丁聚醣(chitosan)處理對金桔果實

(*Fortunella margarita*)採後品質及腐爛之影響 (主持人)

6. 108 年度科技部計畫 - 探討誘發劑(elicitors)對椪柑(*Citrus reticulata* Blanco cv. 'Ponkan')採收後病害之防治效果及其機制 (主持人)
7. 107 年度科技部計畫 - 運用轉錄體學方法研究誘發劑(elicitors)對柑桔果實採後病害防治之機制 (主持人)

合授相關課程

1. 111 學年度第 1 學期 - 高級園產品處理學
2. 110 學年度第 2 學期 - 園產品處理學
3. 110 學年度第 1 學期 - 園藝作物採收後生理學
4. 107 學年度第 1 學期 - 園藝作物採收後生理學
5. 106 學年度第 1 學期 - 植物老化學

相關研究論文

Cao, S., Bian, K., Shi, L., **Chung, H.-H.**, Chen, W. and Yang, Z.* (2018) The Role of Melatonin in Affecting Cell Wall Disassembly and Chilling Tolerance in Cold-Stored Peach Fruit. *Journal of agricultural and food chemistry* 66:5663-5670. (SCI, IF= 3.571, Ranking: 3/56 Agriculture, multidisciplinary)

準備中相關研究論文

鍾曉航、李建瑩、陳彥卉、郭純德。可食性幾丁聚醣(chitosan)處理對金柑果實(*Fortunella margarita*)採後品質及腐爛之影響。

梁容瑜、詹少樺、徐子芳、郭純德、鍾曉航。‘宜蘭紅肉拔’(*Psidium guajava* L.)果實生長發育及貯藏能力之研究。

各位先進老師好，

首先真心感謝系上所有前輩師長！在曉航與大家共事的這七年多以來的照顧與支持！在這些日子中與各位前輩學習，慢慢從以往的基礎研究轉而更能接觸實際的應用面上。

近年來政府大力推動冷鏈計畫及相關人才培育，加上農產品內外銷的需求，冷鏈勢必成為相當重要的一個環節，在宜蘭地區的特色農產品，如金柑、紅心芭樂及中山月拔等，都有貯藏時間較短的問題，導致這些產品多侷限於北台灣銷售，加上農民老年化的問題，這些好的產品產量逐年萎縮，若能在延長貯運時間勢必會有更多青農願意回鄉工作，有了一些想法我也試著努力投入研究，謝謝郭純德老師給予相當多的建議及支援，不僅順利從 107 年度至今都有申請到相關計畫支持，更有幸的參與農委會的冷鏈計畫團隊，觀摩各種農產品處理場域，在人才培育計畫中也分享及學習到在台灣最新最實際的處理應用方式，這些知識也真的希望透過課程講述能夠傳遞給系上的學生們。

另外，氣調貯藏及氣變包裝技術也是採後處理重要的技術之一，三星地區農會首先引進荷蘭的休眠保鮮包裝技術，的確大大延長青蔥貯藏壽命，這氣調包裝技術也逐漸有更多單位引進，例如高雄路竹加洲果菜運銷合作社及宜蘭縣農會。加洲果菜運銷合作社應用在截切蔬菜提供全聯超市的生鮮截切蔬菜，宜蘭縣農會也與我們洽談發展應用此技術之研究，全台灣目前三台休眠保鮮包裝機，有兩台位於宜蘭縣，我相信這是宜蘭具有競爭力的研究項目之一，除了研究之外，若能把所學的氣變技術教導給我們的學生，相信也可以成為宜蘭大學園藝學系的特色教學之一。

曉航在這五六年來一直投注在園產品處理的領域中，非常感謝郭純德老師、台大、興大、嘉大及屏科大老師的分享及指導，我冀望可以將我這幾年研究與學習的成果與學生分享，因此希望各位老師可以同意我擔任園產品採收後處理專長之教師，讓我將最新的知識及實際應用現況分享予所有同學。謝謝各位師長！

祝 研安

曉航 敬上