

02

終結飢餓

ZERO HUNGER



2020-2024
論文發表數

86



課程總數

93



修課人數

1,536



2020-2024
論文發表數占台灣百分比

4.7%



學術研究

Research

智慧水產養殖低碳新模式

本校智慧計算與科技研究所謝君偉教授團隊導入AIoT與自研影像模型「SMILES-Net」，開發出智慧水產養殖計數與監控系統，回應傳統養殖在人工計數耗時、誤差高與人力成本沉重等痛點。系統可即時蒐集水質與溫度等環境數據，並以約93%準確率精準估算蝦苗數量，據以優化投餌、換水與密度管理，減少人為疏失並降低勞務負擔，進一步提升蝦苗存活率與整體生產效率。此成果不僅推動養殖作業自動化、規模化與低碳化，亦以資料驅動方式強化糧食供應韌性。研究成果已發表於國際期刊《IEEE Internet of Things Journal》。

年輕族群飲食時序與營養風險研究

本校公共衛生研究所陳信任副教授以年輕族群為對象，探討飲食時間與行為對身體組成與血壓的影響。研究證實，鼓勵規律早餐、減少夜間進食等「易執行」策略，可有效改善與營養相關的代謝風險指標（如血壓、全身與軀幹體脂），為校園與社區的營養促進方案提供實證基礎。相較單純熱量管制，調整進餐時序更能提升飲食品質與規律性，特別適用於青年與弱勢族群之營養教育介入設計。研究成果已發表於國際期刊《Chronobiology International》。



社會影響

Social Impact

以質地飲食打造高齡友善社區

本校跨專業長期照顧與管理碩士學位學程學生葛韋成創立「友膳食嚥家」團隊，串聯長照、社工、營養與醫療專業，聚焦提升社區長者的飲食品質與安全。團隊以IDDSI（國際吞嚥障礙飲食標準）為基礎，結合在地食材與節慶文化，於長照機構設計並落實兼具口感、安全與記憶連結的質地調整飲食。除餐點開發外，並透過工作坊與實作教學，培力照護端人員與在地社群，逐步建構可自給自足的高齡友善飲食圈。該計畫獲2024「社區一家」評審團肯定，榮獲幸福社區類楷模獎。

智慧中草藥園跨校落地，推動永續農業轉型

本校以前瞻智慧農業研發能量，透過跨校合作轉化為具體社會影響力。全國首座「智慧中草藥園」於2024年5月在中國醫藥大學北港分部啟用，核心技術由本校生物科技學系系主任陳文亮之生物科技團隊與資訊工程學系終身講座教授林一平之物聯網團隊提供，並獲廣達電腦與中華電信技術支援。園區導入本校智慧農業解決方案，整合IoT田間感測器與致動器、雲端資料傳輸與AI分析，實現遠端精準調控灌溉、施肥與環境參數。藉由技術移轉與教學場域共構，雙方共同培育新世代智慧農業與中醫藥人才，加速中草藥產業現代化與國際化，以創新科技強化糧食與藥用作物的安全性、可及性與永續性。





教育培養

Education & Cultivation

以藝術重述食物與永續

為促進社會大眾對全球糧食議題的深度思考，本校以跨域藝術合作為橋樑，邀請旅法藝術家Joanna Wong（Enoki Collective創始成員）於校園策劃展演與互動活動，聚焦「從產地到餐桌」的食物系統，藉由園藝與烹飪實踐，延展食物作為生理滋養之外，亦是文化記憶、社會連結與溫和抵抗的媒介。展覽採「關係美學」框架，規劃了三大主題引導參與者共同建構展覽意義：「食物與移民」、「食物作為滋養」及「食物作為社會抵抗」，讓田野、廚房與展場彼此連動，開啟關於食物的公共對話。透過藝術的轉化與互動式學習，本校將食物議題從知識理解推進至行動參與，提升公眾對營養可及性、剩食與公平分配等面向的關注，並以人文關懷推動更公平、包容且永續的糧食未來。

食品安全與健康風險專題演講

本校食品安全及健康風險評估研究所於2024年10月29日舉辦三場專題演講，聚焦食品安全、功能性微生物與健康風險評估等前瞻議題。首先由生合生物科技公司（SYNBIO TECH）黃筱雯研發博士探討食品製程中的微生物安全性管控與機能性微生物開發，分享學術研究與產業應用的銜接歷程；隨後的演講則以「後疫情時代之食品安全及健康風險評估」為題，解析疫情後全球食品安全挑戰與應對策略；最後一場則從生物資訊角度切入，說明體學生物標記在健康風險評估中的應用，展現跨領域研究的前沿發展。透過本次系列演講，師生得以掌握食品安全最新趨勢，理解微生物技術、疫情挑戰與數據分析在糧食安全保障中的角色。

校園治理

Stewardship

建構永續、健康與公平的校園餐飲系統

本校致力打造兼具安全、營養、可負擔且環境友善的校園餐飲系統，從「確保糧食公平」與「減少食物浪費」兩大面向推動飲食永續。為提升可及性與健康性，我們與校內餐飲業者協作推出兼顧營養與價格的經濟餐盒，並串連校內連鎖便利商店提供飲食優惠；同時針對經濟弱勢學生發放每人200元餐飲抵用券，建構包容性的支持體系，確保所有學生都能獲得充足且高品質的營養。在減廢方面，從供應鏈到消費端同步精進，鼓勵業者依每日需求彈性備餐、便利商店提供即期品折扣以降低剩食，並透過宣導與課程將「適量取餐、避免浪費」融入日常學習與生活。