International Cooperation or International Technical Assistance on Food Industry:

2. Ming-Chang Wu, 2010. How to reduce the methanol content in fruit wines, Northwestern University, Chicago, USA.


22. Sector Leader of Technical Assistance for the Development of Small and Medium Enterprises in Central American Common Market Countries, Panama and Belize (including Belize, Guatemala, El Salvador, Honduras, Nicaragua, Costa Rica and Panama) executed by ICDF.


25. Consulting Expert of Technical Assistance on Food Industries in Thailand executed by ICDF.

26. Project Manager of Technical Assistance on Food Processing Industries in Senegal supported by ICDF.

27. Project Manager of Food Processing Workshop supported by ICDF.

28. Project Manager of Technical Assistance on Food Processing Industries in Senegal, Gambia and Burkina Faso supported by ICDF.

29. Project Manager of Technical Assistance on Food Processing Industries in Honduras supported by ICDF.

30. Project Manager of the Evaluation of Sorghum Spirit Making in Burkina Faso supported by Ministry of Foreign Affairs.

31. Consulting Expert of Technical Assistance on Food Industries in Tibetan Settlement (in India) executed by Taiwan Tibet Exchange Foundation.

32. Project Manager of the Survey and Planning on Food Industries in Gambia supported by ICDF.

33. The Lecture of Wine Making and Herb Processing in El Salvador.

The Reports of International Cooperation or International Technical Assistance on Food Industry:


18. Ming-Chang Wu. 2007. Projects of Consultant for the El Salvador manufacturer to understand and
develop the food market of Taiwan in 2007.
23. Ming-Chang Wu. June 2006. The Most Potential Food Industries to be Developed in Dominican Republic. AVRDC.
27. Ming-Chang Wu. Increasing the Agricultural Productivity and the Assurance the Food Safety of Tibetan Settlement in India.
34. Ming-Chang Wu. 2004. Technical Assistance of Food Processing on Senegal, Gambia and Burkina Faso.


57. Ming-Chang Wu. April 2002. The Consultancy on Food Industries in Panama.

60. Ming-Chang Wu. 2001. The Third Successive Assistance on Food Processing Industries in Senegal
61. Ming-Chang Wu. April 2001. The Second Successive Assistance on Food Processing Industries in
    Senegal.
62. Ming-Chang Wu. August 2001. Food Processing Workshop 2001 supported by ICDF.
    Enterprises in Central American Common Market Countries, Panama and Belize, Final Report.
64. Ming-Chang Wu. 2001. Technical Assistance for the Development of Small and Medium
    Enterprises in Central American Common Market Countries, Panama and Belize.
66. Ming-Chang Wu. 2001. Food Processing Workshop 2000 supported by ICDF March 2000 to April
    2000.
68. Ming-Chang Wu. Technical Assistance for the Development of Small and Medium Enterprises in
    Central American Common Market Countries, Panama and Belize
    Belize.
70. Ming-Chang Wu. Technical Assistance for the Development of Small and Medium Enterprises in
    Central American Common Market Countries, Panama and Belize.
71. Ming-Chang Wu. 2000. The Third Successive Assistance on Food Processing Industries in
    Enterprises in Central American Common Market Countries, Panama and Belize.
73. Ming-Chang Wu. 2000. The Fifth Successive Assistance on Food Processing Industries in Panama
    Enterprises in Central American Common Market Countries, Panama and Belize.
75. Ming-Chang Wu. 2000. The Fourth Successive Assistance on Food Processing Industries in Panama
    March 2000 to April 2000.
    Enterprises in Central American Common Market Countries, Panama and Belize.


Publications:

Books:


7. Ming-Chang Wu. 2004. The technology of vacuum frying, Taiwan Agricultural Encyclopedia (in Mandarin), Honlen Publish Co. Ltd., Taipei, Taiwan.


Articles In Refereed Journals:


2. Huang-Chung Tseng, Wan-Ting Wu, Ho-Shin Huang, and Ming-Chang Wu. 2014. Antimicrobial activities of various fractions of longan (Dimocarpus longan Lour. Fen Ke) seed extract. Int J Food Sci Nutr, under publication. (SCI; IF=1.257)


22. Jen Jung Hsu, Ing-Bang Huang, Ching-Chiang Hwang* & Ming-Chang Wu. 2011. Rapid chromatographic separation of sulfa drugs by used molecularly imprinted polymer. Indian Journal of Chemical Technology. 18, p.7-12 (SCI; IF=0.606、排名 69%)


25. TF Hong, WJ Ju, MC Wu, CH Tai, CH Tsai, Lung-Ming Fu*. 2010. Rapid Prototyping of PMMA Microfluidic Chips Utilizing a CO_2 Laser. Microfluidics and Nanofluidics, 9, p.1125-1133. (SCI; IF=3.507、排名 9.6%)


31. Hsiao Ting Kuo, Hui Hsuan Chung, Chi Ming Jiang and Ming Chang Wu. 2009. Koji Fermentation Improve The Protein Digestibility Of Sorghum. Journal of Food Processing and Preservation. (SCI; IF= 0.421、排名 77%、通讯作者一人)


35. 郭曉婷、吳明昌*. 2009. 磁性粒子於醫療及酵素固定化、純化之應用. 臺灣農業化學與食品科學 47,(2), p.87-95

36. Shu-Chen Chang, Ming-Chang Wu, Wen-Ming Chen, Yung-Hsing Tsai and Tsong-Ming Lee. 2009. Chitinilyticum litopenaei sp. nov., isolated from a freshwater shrimp pond, and emended description of the genus Chitinilyticum. International Journal of Systematic and Evolutionary Microbiology. 59, p.2651-2655 (SCI; IF=2.113、排名 60%)

37. Ming-Chang Wu, Jenshinn Lin, Sho Tin Kuo and Yeongshenn Lin. 2009. Purification of amylase from tilapia by magnetic particle. Journal of Food Processing and Preservation. 34,(1), p.139–151(SCI; IF=0.553、排名 74%、第一作者一人)


42. 林永順、江啓銘、楊浚岳、徐嘉鴻、吳明昌. 2008. 玉皇菇植物凝集素分離純化與特性之探討. 台灣農學會報. 9, (4), p.293-304


46. Ming-Chang Wu, Chii Ming Jiang, Yen Yi Ho, Szu Chuan Shen and Hung Min Chang. 2007. Convenient quantification of methanol in juices by methanol oxidase in combination with basic fuchsin. *Food Chemistry.* 100, p.412-418 (SCI)


64. Ching Wen Lee, Ming-Chang Wu, Bor Hon Lee, Chii Ming Jang and Hung Min Chang. 2003. Changes in Molecular Weight of Transacylated Pectin Catalyzed by Tomato and Citrus Pectinesterases As Determined by Gel Permeation Chromatography. Journal of Agricultural and Food Chemistry. 51, (18), p.5455-5461 (SCI)


70. 吳柏志、林薏秋、吳秋霖、吳明昌. 2002. 以田口方式探討茶焗蛋之製程最適條件. 國立屏東科技大學學報. 11, (4), p.239-246


73. 吳秋霖、林湘芸、黃雅苹、李柏諺、吳明昌. 2002. 紅蘿蔔汁中果膠酯酶的熱特性. 國立屏東科技大學學報 11, (2), p.87-91.


81. 蔡佳宏、王子慶、吳明昌*．2001. 細葉山葡萄及香菇草抗致突變性之研究．*科學農業* 49, (7, 8), p.186-191

82. 蔡佳宏、王子慶、吳明昌．2001. 本土藥用及保健植物抗致突變性之研究－苧麻及藿香．生技醫藥．15, (11), p.56-61


International Refereed Conference or Symposium Papers:

1. Diana Lo¹, Jay Yeh², Ming-Chang Wu³, Effect of degree of methoxylation in high methoxyl pectin-based microvesicle for colon-specific delivery of theophylline. 2011 International Conference Of Food Factory (ICOFF). Taipei, Taiwan.


17. Ping Hsiu Huang, Chien-Hao Chen, Chih-Yao Hou, Yuh Tai Wang, Ming-Chang Wu. 2009. Effects of phenolic acids on antioxidant activity of methanol reducing wine and pectin methyl esterase inhibition. 11th ASEAN Food Conference in Brunei.


21. Ming-Chang Wu, July 2009 “Development of Functional Food” organized by Investment and Trading Promotion Centar (ITPC) of HCM City, VAFoST, Society Nutrion and others Societies of food (Supported by VAFoST)

22. Hsiao-Ting Kuo, Yeong-Shenn Lin, Chien-Hao Chen, Ming-Chang Wu. 2009. Protein digestibility improvement of glutein red sorghum by fermentation. 11th ASEAN Food Conference in Brunei.


24. Hung-Hsuan Yen, Chin-Yen Tsai, Hsiao-Ting Kuo, Ming-Chang Wu. 2009. The study on the transacylation reaction catalyzed by pectinesterase from commercial pectinase. 11th ASEAN Food Conference in Brunei.


29. Chih-Jou Sun, Shi-Chun Yang, Chia-Yu Chang, Yi-Tze Lin, Ping-Hsiu Huang, Chin-Chuan Tsai, Ming-Chang Wu 2008 Hepatic detoxification and anti-tumor action Mei-Gin. 2008 Annual Conference of International Society for Nutraceuticals and Functional Foods (ISNFF) Taichung, Taiwan

30. Chia-Cing Chou, Jung-Chi Yang, Wan-Tsz Li, Yun-Hsun Hsiang, Chii-Ming Jiang, Ming-Chang Wu 2008 Purification of lysozyme by superparamagnetic particles. 2008 Annual Conference of International Society for Nutraceuticals and Functional Foods (ISNFF) Taichung, Taiwan


32. Shu-Chen Chang, Shi-Chun Yang, Yi-Lynn Lin, Chii-Ming Jiang, Ming-Chang Wu 2008 Study on chitin-degrading bacteria. 2008 Annual Conference of International Society for Nutraceuticals and Functional Foods (ISNFF) Taichung, Taiwan

33. Chia-Hung Hsu, Wen-Ting Liu, Wan-Ling Chen, Ai-Jiun Huang, Chii-Ming Jiang, Ming-Chang Wu 2008 Study on purification and physicochemical characterization of lectin from Agrocybe agrita. 2008 Annual Conference of International Society for Nutraceuticals and Functional Foods (ISNFF) Taichung, Taiwan

34. Shau-Tin Kuo, Wan-Tsz Li, Chia-Yu Chang, Jung-Chi Yang, Chii-Ming Jiang, Ming-Chang Wu 2008 Improvement of protein digestibility of sorghum by solid fermentation. 2008 Annual Conference of International Society for Nutraceuticals and Functional Foods (ISNFF) Taichung, Taiwan

35. Chih-Jou Sun, Chia-Yu Chang, Shi-Chun Yang, Jung-Jui Chao, Yi-Tze Lin, Ping-hsiu Huang, Chin-Chuan Tsai, Ming-Chang Wu 2008 Change of mumefural in processed Mei-Gin. 2008 Annual Conference of International Society for Nutraceuticals and Functional Foods (ISNFF) Taichung, Taiwan

36. I-Fen Lo, Wan-Tsz Li, Jung-Chi Yang, Sheng-Yan Wang, Ming-Huei Liao, Ming-hang Wu 2008 Effects of sugar addition on the quality of pineapple wine and applications of pineapple wine less. 2008 Annual Conference of International Society for Nutraceuticals and Functional Foods (ISNFF) Taichung, Taiwan

37. Chung-Ying I, Shi-Chun Yang, Yun-Chieh Pan, Jia-Pin Deng, Szu-Chuan Shen, Ming-Chang Wu 2008 Effects of the mycelium from submerged cultured Antrodia camphorata in the improvement of glucose tolerance and carbohydrate metabolism in type 1 diabetic rats. 2008 Annual Conference of International Society for Nutraceuticals and Functional Foods (ISNFF) Taichung, Taiwan


40. Chienhao Chen and Ming-Chang Wu 2008 Using thermal treatment to produce inter-specific cultivar Golden Muscat (Vitis vinifera × Vitis labruscana) fortified wine in Taiwan. IFT 2008, Annual Meeting & Food Expo. New Orleans, USA


42. Ga-Fon Wu, Chih-Yao Hou, Chii-Ming Jiang, Ming-Chang Wu 2008 Reduction the methanol content of Sweet Orange Fruit wine with High methyl-esteration cross linking alcohol insoluble substance to depectinmethylesterase pectinase. FoSTAT-Food Innovation Asia Conference 2008 Bangkok, Thailand

43. Chien-Hao Chen, Chih-Yao Hou, Ya-En Zhou, Chii-Ming Jiang and Ming-Chang Wu 2008 “Effect of commercial pectolytic enzyme and pectinesterase inhibitor extracted from Jelly-Fig on sweet orange fruit wine”. Food Innovation Asia Conference 2008, Bangkok, Thailand

44. Sho Tin Kuo, Ming-Chang Wu 2008 Purification of amylase from Taiwan tilapia by superparamagnetic particles. The 5th Taiwan-Thailand Bilateral Conference, Pingtung, Taiwan

45. Chao Ling, Chia Hung Hsu, Chii Minh Jiang, Hung Min Chang, Yong Shun Lin, and Ming-Chang Wu 2007 Purification and physicochemical characterization of black soybean lectin. International Workshop on Safety and Wholesomeness of Cereal Foods ICC 2007, Pingtung, Taiwan


47. Wu M.C., Lin Y.S. and Lee J.X. 2007 The effect of high-pressure homogenizer and microwave on the quality of sorghum spirit. 1st Latin American Conference ICC 2007, Rosario, Argentina


49. Ming-Chang Wu 2007 The trend of food marketing in Taiwan. 10th ASEAN Food Conference 2007, Kuala Lumpur, Malaysia

55. Jing-Yi Chao, Yeong-Shenn Lin, Yng-Jiun Chem, Show-Shan Lin, Ming-Chang Wu 2006 Quality study of doughnuts by partial substitute of wheat flour with yam IUFOST2006 Nantes, France

56. Pin-Hsiu Huang*, Yeong-shenn Lin*, Mei-yi Wu*, Chii-Ming Jiang*,Ming-Chang Wu* 2006 Separation PL form commercial pectolytic enzymes with affinity chromatography of re-esterification CL-AIS and reducing the methanol content by this column in grape wine making IUFOST2006 Nantes, France

57. Sun-Hsien Kuo, Yeong-Shenn Lin, Pei-I, Lin, Ling Chao,Ming-Chang Wu 2006 Studies on purification and physicochemical characterization of black soybean lectin IUFOST2006 Nantes, France

58. Hsiao-Ting Kuo, Yeong-Shenn Lin, Wan-Ting Li, Chun-Yueh Yang,Ming-Chang Wu 2006Studies on isolation,purification andcharacterization of Pleurotus citrinopilus lectin IUFOST2006 Nantes, France

59. Yu-Chun Sun, Yeong-Shenn Lin, Kuan-Chieh Liu,Shu-Yi Yang, Ming-Chang Wu 2006 Study the different treatments to reduce the methanol content on grape, kiwi fruit wine and liquor IUFOST2006 Nantes, France

60. Wu Ming Chang, Chang Hung Min, Jiang Chii Ming and Lin Guan Hui.2005. A novel cross-linked alcohol-insoluble solid (CL-AIS) affinity gel from pea pod for pectinesterase purification. Pacific Chemical Symposium. Hawaii, USA


63. Ming-Chang Wu.2002. The technology of vacuum frying. The Technology Transfer from Taiwan to Central American, Panama and Belize. Guatemala

64. Ming-Chang Wu and Hon Min Chang.2002. Isolation and characterization of immunoglobulin in yolk (Igy) specific against hen egg white lysozyme. Worldnutra 3rd. USA

65. Ming-Chang Wu and Min Hung Chang.2001. Determination of the degree of esterification of pectin by capillary zone electrophoresis. Worldnutra 2nd. USA

66. Ming-Chang Wuand T H Tseng.2001. Pectinesterase inhibitor in rubbery banana. 11th World Congress of Food Science and Technology. Korea


68. Ming-Chang Wu.1999. A study on pink discoloration of canned sand pears. 10th World Congress of Food Science and Technology. Australia

69. Ming-Chang Wu.1999. The study on safety and crisp property of pickled peeled-hot chili. 86th IAMFES Annual Meeting. USA

70. Ming-Chang Wu.1998. Effect of sugar and citric acid on the quality of canned lyche. 85th IAMFES Annual Meeting. USA


73. Ming-Chang Wu. 1996. Citrus Processing Short Course. University of Florida. USA


National Conference (國內研討會)

台灣食品科學技術學會第 41 屆年會 (2011)

C044 林俞芳、黃浩珉、許惠珍、黃評脩、陳志銘、吳明昌、王裕泰。機能性低脂德國香腸開發之研究。

C045 黃浩珉、許惠珍、胡斯涵、陳志銘、吳明昌。二氧化碳處理對於黑面膜理化性質及嗜臭味成分-胺基苯甲酸甲酯含量影響之探討。

C046 謝昌宏、廖俐鈞、傅莉君、郭炤婷、吳明昌。木瓜發酵液的產品開發與應用。

C048 王喬亭、陳宜彣、吳明昌、呂鎧廷、吳明昌。地瓜乾燥粉取代部分澱粉製作天使蛋糕之產品開發。

C049 楊孟翰、黃浩珉、吳明昌、吳美莉、向明昌、鄭錦燕。探討發酵輔助劑對於釀造蜂蜜酒之影響。

C107 廖俐鈞、楊孟翰、連杰殷、吳明昌、黃至君。利用包覆技術於低 GI 無洗米之開發及其物化特性之探討。

D018 李芳瑜、陳宜彣、許雅婷、黃浩珉、吳明昌、王裕泰。探討不同品種之红星蘋果皮的抗氧化活性及物性分析。

E037 林俞芳、黃評脩、吳明昌、張吉春。修飾性果膠生理活性之探討。

E039 鍾雅竹、林育正、吳明昌、王裕泰。酵素修飾果膠應用於動物模式中抑制肺癌細胞之效果。

E040 林育正、鍾雅竹、吳明昌、王裕泰。酵素修飾果膠應用於動物模式中抑制肝癌細胞之效果。

E042 许惠珍、黃浩珉、楊碩淳、許雅婷、吳明昌、黃評修。木漿子萃取物對酒精誘導小鼠肝細胞損傷作用之探討。

E046 吳宛芹、楊孟翰、王喬亭、吳明昌、呂鎧廷、吳明昌。檸檬精機能性產品與乳酸发酵液之開發。

台灣食品科學技術學會第 40 屆年會 (2010)

B013 黃阡崧、林怡伶、張淑貞、吳明昌。Chitinilyticum litopenaei 生產幾丁質分解酵素之探討。
台灣食品科學技術學會第 39 屆年會 (2009)

C011 吳佩樺、向韻旬、林貞信、吳明昌。檸檬精製程 mufemural 含量及抗氧化能力之變化。

C012 黃志華、郭曉婷、胡斯涵、楊碩淳、傅莉君、陳千浩、吳明昌。熱熟成和儲存容器對葡萄酒 Methyl anthranilate 之影響。

C013 黃志正、胡斯涵、郭曉婷、楊碩淳、傅莉君、陳千浩、吳明昌。二氧化碳浸泡法降低黑葡 Methyl Anthranilate (Foxy) 含量之探討。

C014 李詩涵、姜惠齡、呂鎧廷、郭曉婷、楊碩淳、傅莉君、吳明昌。地瓜乾燥粉取代部分麩粉製作天使蛋糕之產品開發。

C015 羅凱晟、林佳音、林品萱、黃評脩、沈賜川、吳明昌。龍鬚菜風味改良發酵生技產品之研發。

C016 林品萱、李盈萱、羅凱晟、黃評脩、沈賜川、吳明昌。龍鬚菜乳酸發酵液生技產品之研發。

C017 黃鈺媜、張慶文、楊碩淳、胡斯涵、傅莉君、郭曉婷、吳明昌。利用不同發酵條件進行檸檬發酵液之開發。

E014 張智鈞、陳堃焯、李慧琴、胡斯涵、孫灼均、高英賢、林貞信、吳明昌。體外試驗多巴胺對肝細胞生存能力之影響。

E015 李盈萱、林品萱、林佳音、林怡慈、沈賜川、吳明昌。番石榴果實水萃物降血糖之生理活性研究。

E016 林佳音、羅凱晟、李盈萱、林怡慈、沈賜川、吳明昌。番石榴果實水萃物對於糖尿病鼠醣類代謝之探討。

E017 蔡溱毅、潘筠婕、連杰殷、郭曉婷、沈賜川、吳明昌。番石榴葉萃取物對酒精受傷大鼠肝細胞之影響。

E018 徐永燁、陳宛伶、呂鎧廷、胡斯涵、郭曉婷、古源光、吳明昌。洋蔥萃取物之抗氧化及修復酒精誘導肝細胞損傷作用之探討。

E019 顧瓏、張家瑋、許雅婷、楊碩淳、吳美莉、吳明昌。藥用桃金孃科植物萃取物對胰島素阻抗小鼠肝細胞 FL83B 葡萄糖攝入之影響。
A012 陳宏慧、江啟銘、陳裕鏞、吳明昌。紅麴（Monascus purpureus）多醣體抑制腫瘤細胞之影響。

A013 吳羿陵、顏宏軒、郭曉婷、江啟銘、吳明昌。商業果膠酵素之果膠酯酶所催化轉醯化反應之探討。

A016 吳羿陵、陳瑾萱、郭曉婷、江啟銘、吳明昌。探討磁性載體鍵結抗體之最適 pH 及交聯劑。

A018 陳雅萍、楊碩淳、郭曉婷、吳明昌。發酵對於玉米蛋白質消化率之影響。

A019 陳雅萍、楊碩淳、郭曉婷、吳明昌。微波殺菁預處理對大蒜浸漬酒品質之影響。

B032 林建維、蔡孟佑、沈賜川、吳明昌。利用酒精激震方式培育高耐酒精性酵母菌菌株之研究。

C005 黃怡銣、呂鎧廷、連杰殷、楊惠美、黃評脩、吳明昌。諾麗果採收後的生理變化及其發酵液抗氧化性之探討。

C031 陳瑾萱、劉文婷、郭曉婷、吳明昌。降低草莓酒甲醛含量及感官品質之探討。

C032 蔡易錡、陳姿吟、吳盈慧、趙鴻芸、沈賜川、吳明昌。酒精添加對養殖虱目魚肌肉加工適性之探討。

C033 曾珈菱、郭曉婷、顏宏軒、吳明昌。探討乾燥溫度對不同洋蔥品種的物化特性之影響。

C034 陸紀伊、何淑美、陳宛伶、吳明昌。酔木瓜發酵液物化特性之探討。

C035 陳姿吟、向韻旬、蔡易錡、沈賜川、吳明昌。檸檬精加工過程之 mumeferal 變化及其抗氧化能力之探討。

C063 Yi-Zhen Shi, Yu-Yawn Chen, Chii-Ming Jiang, Yu-Jen Chen, Ming-Chang Wu. Combination of sunitinib and naturally occurring pectinesterase inhibitor from Jelly Fig (愛玉子) against human leukemia cells.

D018 高文娟、何淑美、沈賜川、吳明昌。以肌酸酐/葡萄糖/蘇胺酸模式探討乙醇溶液梅納反應 IQ 型化合物之生成。

E016 吳羿陵、連杰殷、黃怡銣、黃評脩、王裕泰、陳志銘、吳明昌。酵素修飾果膠用於機能性和低脂德國香腸開發之研究。

E079 Ai-Chun Huang, Yu-Yawn Chen, Chii-Ming Jiang, Ming-Chang Wu. The effects of the Caffeic acid phenethyl ester on the tolerance of peripheral blood monocytes in collegiate males in hyper thermal environment.
E085 鄧佳品、吳明昌、古源光、謝秋蘭、彭瓊琦。Anti-Cancer Effect of Ferulic Acid and Quercetin in Bladder Cancer Cell Xenografted Mice.

E086 Kun-Cho Chen, Cheuk-Kwan Sun, Ying-Hsien Kao, Ming-Chang Wu. Impact of Dopamine on Viability of Cultured Hepatocytes.

E114 鄧瑜丹、林怡慈、沈賜川、吳明昌。探討番石榴果實水萃取物對第一型糖尿病大鼠之降血糖作用。

台灣食品科學技術學會第 38 屆年會 (2008)
PA-018 李婉慈，張家瑜，楊榮齊，郭曉婷，吳明昌。2008。發酵對大豆蛋白質消化率之改善。台灣食品科學技術學會年會。

PA-019 李婉慈，楊榮齊，張家瑜，郭曉婷，江啟銘，吳明昌。2008。超順磁性氧化鐵粒子應用於大豆澱粉酶之純化。台灣食品科學技術學會年會。

PA-020 李婉慈，楊榮齊，張家瑜，郭曉婷，吳明昌。2008。發酵於小米蛋白質消化率之影響。台灣食品科學技術學會年會。

PA-033 張家瑜，李婉慈，楊榮齊，郭曉婷，江啟銘，吳明昌。2008。超順磁性氧化鐵粒子應用於台灣鯛魚腸澱粉酶之純化。台灣食品科學技術學會年會。

PA-034 張家瑜，李婉慈，楊榮齊，郭曉婷，吳明昌。2008。發酵於紅藜蛋白質消化率之影響。台灣食品科學技術學會年會。

PA-051 楊鈺樺，林國棟，張家瑜，郭曉婷，吳明昌。2008。發酵於糯米性紅高粱消化率之改善。台灣食品科學技術學會年會。

PA-053 楊榮齊，李婉慈，張家瑜，郭曉婷，吳明昌。2008。探討發酵對白高粱蛋白質消化率之影響。台灣食品科學技術學會年會。

PA-054 楊榮齊，張家瑜，李婉慈，郭曉婷，江啟銘，吳明昌。2008。超順磁性氧化鐵粒子應用於人類α-唾液澱粉酶之純化。台灣食品科學技術學會年會。

PA-055 楊榮齊，顏宏軒，郭曉婷，吳明昌。2008。洋蔥乾燥調味品加工製程之開發。台灣食品科學技術學會年會。

PA-056 楊碩淳，林宛霖，林崑騰，侯智耀，吳明昌，陳朝春。2008。旗魚魚產廢棄物中膠原蛋白應用於美白細膩霜之產品開發。台灣食品科學技術學會年會。

PA-057 楊碩淳，黃啟銘，林崑騰，侯智耀，吳明昌，陳朝春。2008。旗魚魚產廢棄物中膠原蛋白之抽取及物化特性之探討。台灣食品科學技術學會年會。
PA-059 刘文婷，陈宛伶，徐嘉鸿，侯智耀，吴明昌。2008。不同方式处理对降低草莓汁中果胶酯酶活性之探讨。台湾食品科学学会年会。

PE-044 林宛霖，黄啓銘，杨頤淳，侯智耀，陳裕鈐，江啟銘，吴明昌。2008。不同剂量甲醇对于肝细胞与视网膜细胞毒性反应之探讨。台湾食品科学学会年会。

PE-045 林宛霖，黄啓銘，杨頤淳，侯智耀，陳裕鈐，江啟銘，吴明昌。2008。以蛋白質體學觀點探讨甲醇对于视网膜与肝臟細胞之影響。台湾食品科学学会年会。

PE-060 洪鼎林，周家慶，江啟銘，吴明昌。2008。超顺磁性粒子於溶菌酶纯化之應用。台湾食品科学学会年会。

PE-098 黄啟銘，林崑騰，侯智耀，陳千浩，江啟銘，吳明昌。2008。多酚酸類添加對於降低酒中甲醇及感官特性之影响。台湾食品科学学会年会。

PE-099 黃啟銘，楊頤淳，林崑騰，侯智耀，江啟銘，王裕泰，吴明昌。2008。多酚酸類對於商業果膠酵素中之PE酵素動力學反應及葡萄釀造酒中降甲醇生成之應用。台灣食品科學技術學會年會。

PF-014 林宛霖，朱偉中，侯輝雄，侯智耀，傅龍明，吴明昌。2008。以微流體晶片開發快速甲醇檢測裝置。台灣食品科學技術學會年會。

台灣食品科學技術學會第37届年會(2007)

1. 潘筠捷，郭孫憲，侯智耀，江啟銘，吳明昌。2007。以微流體晶片開發快速甲醇檢測裝置。台灣食品科學技術學會年會。

2. 潘筠捷，郭孫憲，侯智耀，江啟銘，吳明昌。2007。土芭樂(Psidium guajava L.)採收後生理變化及其果膠甲基酯酶(PE)與果膠甲酯酶抑制剤(PEI)分離存化及其理化特性之探討。台灣食品科學技術學會年會。

3. 林崑騰，劉毓雯，侯智耀，陳裕鈐，江啟銘，吳明昌。2007。多酚酸類混合商業果膠酵素於葡萄酒模式系統之討論。台灣食品科學技術學會年會。

4. 周雅恩，吳嘉峯，侯智耀，石名貴，江啟銘，吳明昌。2007。利用高酯化酒精不溶物管柱去除商業果膠酵素中果膠甲基酯酶以降低柳丁酒中甲醇含量之探討。台灣食品科學技術學會年會。

5. 趙彩君，陳宛伶，徐嘉鴻，侯智耀，江啟銘，吳明昌。2007。柳松菇凝集素之分離純化及物理特性之探討。台灣食品科學技術學會年會。

6. 周雅恩，林崑騰，劉毓雯，吳嘉峯，侯智耀，江啟銘，吳明昌。2007。利用愛玉子果膠酯酶抑制剤降低柳丁酒中甲醇含量之研究。台灣食品科學技術學會年會。

7. 劉毓雯，林崑騰，侯智耀，陳裕鈐，江啟銘，吳明昌。2007。探討柳橙中所分離之耐酸型果膠甲基酯酶在葡萄酒模式系統所扮演之角色。台灣食品科學技術學會年會。
8. 陳宛伶, 趙彩君, 徐嘉鴻, 沈惠祈, 侯智耀, 江啟銘, 吳明昌。2007。加工條件對茶飲料中茶胺酸之影響。台灣食品科學技術學會年會。
9. 陳宏慧, 江啟銘, 陳裕鏞, 林怡伶, 吳明昌。2007。液態培養環境對毛黴(Mucor recemosus)菌絲體生長及其多醣體生成之影響。台灣食品科學技術學會年會。
10. 許燕萍, 黃瑜玫, 孫育淳, 沈賜川, 吳明昌。2007。番石榴果實萃取物對STZ-NA誘發糖尿病大白鼠耐糖能力。台灣食品科學技術學會年會。
11. 黃瑜玫, 許燕萍, 易宗瑛, 沈賜川, 吳明昌。2007。樟芝對STZ-NA誘發糖尿病大白鼠耐糖能力。台灣食品科學技術學會年會。

台灣食品科學技術學會第36屆年會(2006)

A-41 劉冠頡, 陳思帆, 郭曉婷, 張淑貞, 侯智耀, 江啟銘, 吳明昌。超順磁性粒子於α-amylase與β-amylase純化之應用
A-42 陳盈君, 徐嘉鴻, 陳昊, 侯智耀, 江啟銘, 吳明昌。應用紙纖維製備之親和性膠體於大豆凝集素之純化
A-44 J.-C. Chang, Guan-Jia Liu, Cheng Shih Fan, M. Plasma glucose-lowering action of Hom-Chi in streptozotocin-induced diabetic rats
A-45 吳美儀, 黃評脩, 侯智耀, 江啟銘, 吳明昌, 林永順。以再酯化CL-AIS分離商業果膠酵素之果膠分解酶降低黑麻葡萄酒中甲醇含量之研究
A-46 李婉婷, 王婷誼, 侯智耀, 張淑貞, 江啟銘, 吳明昌。以高酯化交聯-醇不溶物(HMCL-AIS)親和性管柱之選香吉士與葡萄中果膠甲基酯酶及其物理特性之探討
A-48 郭曉婷, 侯智耀, 劉冠頡, 陳思帆, 鄭凱澤, 吳明昌。台灣常見薰衣草乙醇萃取物抗氧化能力與抑菌活性之探討
A-49 張世佳, 劉文婷, 黃怡華, 侯智耀, 江啟銘, 吳明昌, 林永順。包裝製程中空氣污染對鮮乳影響之探討
A-50 蔡麗雯, 潘筠捷, 郭孫憲, 侯智耀, 江啟銘, 吳明昌。白拔後熟軟化過程機制之探討
A-51 劉文婷, 黃怡華, 孫郁淳, 侯智耀, 王益豐, 吳明昌, 林永順, 吳郭魚魚皮及魚鱗中膠原蛋白萃取及其特性之探討
A-52 潘筠捷, 蔡麗雯, 郭孫憲, 侯智耀, 江啟銘, 吳明昌。純化白拔之果膠甲基酯酶及其特性探討
A-53 李就秀, 蔡麗雯, 潘筠捷, 張淑貞, 侯智耀, 江啟銘, 吳明昌。高壓均質與微波對高梁酒處理之影響
A-54 王婷誼, 劉婉婷, 侯智耀, 張淑貞, 江啟銘, 林永順, 吳明昌。蔬果汁中果膠酯酶(PE)與甲醇生成反應之探討
蕃薯葉萃取物對黑色素生成抑制作用之探討

Chitinilyticum taiwanense菌株之幾丁質酶初步分析

台灣食品科學技術學會第35屆年會(2005)


A-73黃湘玲、施贻甄、侯智耀、江啟銘、吳明昌 以蛋白質體學角度探討純藍光與純紅光對於白化豌豆苗之影響

A-76鄭凱澤、郭曉婷、侯智耀、吳明昌 台灣常見薰衣草抗氧化力之分析

C-90傅秀珍、李權晉、沈憲祈、侯智耀、吳明昌 不同茶飲料加工儲存方式對於茶胺酸含量變化之影響

C-91廖容秀、陳佩佳、黃評脩、侯智耀、吳明昌 不同商業酵母在西瓜酒釀造過程中對其成份之影響

C-92周純如、吳柏志、林崑狄、吳明昌 以田口方式探討茶焗蛋製程之最適條件

C-93陳佩佳、廖容秀、黃評脩、侯智耀、陳千浩、江啟銘、吳明昌 果膠分解酵素對於金香葡萄酒釀造過程中甲醇生成之研究

C-96周純如、鄭凱澤、陳廷嘉、陳昊、吳明昌 茭蒻椰果果凍製造條件之研究
台灣食品科學技術學會第 34 屆年會(2004)
A40-王識豪、林秀娟、江啟銘、吳明昌-以免疫檢測法探討鳳梨酒沉澱蛋白質脂來源及與其他水果果汁中蛋白質之相關性
A41-黃宏澤、紀志勳、楊志媛、林冠慧、江啟銘、吳明昌-利用豌豆筍皮製備高酯化果膠親和性膠體純化果膠甲基酯酶
A43-紀志勳、劉盈怡、侯智耀、張淑貞、江啟銘、吳明昌-不同光源對豌豆苗生長影響之探討
C42-賴碧玉、陳昊、黃評脩、江啟銘、吳明昌-發酵桑甚酒品質及色澤變化之探討
C43-李婉菱、陳昊、侯智耀、吳明昌-真空油炸溫度品質、時間及離心時間對油炸洋蔥品質之影響
C44-陳婉倫、黃評脩、侯智耀、吳明昌-真空油炸苦瓜脆片製程最佳化之探討
C59- Fang-Rong Wu, Rong-Xiu Liao, Ming-Chang Wu, Po-Yuan Chiang- Effect of cooking treatment on physical microstructures of mung beans
E60-吳思節、王國安、呂廷森、吳明昌-花清素抗氧化能力之研究
E63-楊浚岳、沈弘祺、吳思節、江啟銘、吳明昌-玉皇菇的植物凝集素活性及凝集素之分離純化
E64-吳思節、王國安、侯智耀、呂廷森、吳明昌-各種市售菇類抗養氧化能力之比較
中國園藝學會年會(2004)
1、吳思節、王國安、侯智耀、呂廷森、吳明昌—常見菇類抗氧化能力之比較
2、王國安、呂廷森、吳明昌—類黃酮抗氧化之研究
3、紀志勳、劉盈怡、侯智耀、張鴻民、江啟銘、吳明昌—不同光源對豌豆苗生長影響之探討
台灣食品科學技術學會第 33 屆年會(2003)
AP04-侯智耀、趙玲、施贻甄、徐婉玲、江啟銘、吳明昌-黑豆中植物凝集素之分離純化
AP05-楊浚岳、吳明昌、江啟銘-黑芝麻的植物凝集素活性及凝集素之分離純化
CP05-陳國華、吳明昌、黃卓治-不同均質壓力對罐裝咖啡牛奶物化性狀及功能特性的影響
CP21-楊淑宜、陳瑞宜、江啟銘-利用奈米技術促進水果酒熟成及降低甲醇含量之探討
CP22-黃雅萍、邱慧雅、吳明昌、江啟銘-利用果膠酯酶抑制劑降低水果酒中甲醇含量之研究
CP28-李三健、吳明昌-延長鮮乳保存期限之探討
CP29-張立人、吳明昌-泡盛酒麴製備之研究
CP30-邱慧萍、吳明昌-紅龍果浸漬酒成分與色澤變化之探討
CP31-汪群超、吳明昌-破布子加工特性之探討
CP39-邱俊傑、吳明昌-發酵棗子酒釀造之研究
CP40-徐惠玲、吳明昌-發酵鳳梨酒釀造之研究
CP43-林謙賢、林秀娟、吳明昌、江啟銘-超高壓均質技術對鳳梨果汁及鳳梨釀造酒渾濁安定性之研究
CP49-王清弘、吳明昌、江啟銘-微波加熱處理對豆漿異黃酮素之影響
CP52-林冠慧、簡弘益、吳明昌、江啟銘-經龍鬚菜果膠酯酶轉醯化反應後果膠分子之探討
CP66-蘇福田、吳明昌-鷄肉中口黃胺劑殘留之探討
EP28-伍茂祥、吳明昌-三種台灣民俗食療法職務抗致突變性之研究
EP36-黃宗雄、吳明昌、呂車鳳-以動物模式研究黑豆腐豆漿對於免疫調節反應及降血脂作用之影響

台灣食品科學技術學會第 32 屆年會(2002)
AP18-吳邱霖、江啟銘、楊淑宜、吳明昌、張鴻民-木瓜 PEI之萃取及其特性
AP42-吳邱霖、江啟銘、楊淑宜、吳明昌、張鴻民-橡皮木瓜之鑑別及行情原因之探討
AP44-陳仟慧、林欣怡、吳明昌-霧狀檸檬汁的澄清
CP33-吳柏志、侯智耀、吳明昌-糖液浸漬濃度、真空油炸溫度及時間對譚空油炸楊桃品質之影響
EP04-黃宗雄、陳怡均、侯智耀、林冠慧、吳明昌-黑豆腐豆漿對於小白鼠體液性免疫反應影響之探討
EP23-黃宗雄、侯智耀、陳怡均、林冠慧、吳明昌-黑豆腐豆漿對於倉鼠降血脂作用影響脂探討

台灣食品科學技術學會第 31 屆年會(2001)
PB47-吳秋霖、張世宏、林佳儒、吳明昌、伍茂祥、陳和賢-應用田口式品質工程在茶焗蛋之研製
PB48-邱俊傑、吳明昌、吳瑞碧-真空油炸芒果脆片製程最適化之探討

PB49-林湘芸、黃雅苹、吳明昌、吳瑞碧-芒果酒發酵期間品質及色澤變化之探討

PB50-李柏諫、吳明昌、曾國展、吳瑞碧-真空油炸蔬果最適製程之探討

PC32-曾國展、吳明昌、張鴻民、吳瑞碧-硬心香蕉中果膠甲酯酶抑制劑之探討

PC33-陳雅惠、楊俊岳、吳明昌、張鴻民、曾國展-木瓜(Asimina triloba Dum.)果膠乙酯酶所催化轉醯基之探討

PF19-楊靜宜、吳明昌、吳瑞碧-巴斯德殺菌芒果汁求最適溫度與時間之探討

 Patent:
1. 吳明昌、陳和賢-中華民國專利證書-新型第一九一三七九號-對罐頭食品可同時取得內部殺菌過程中溫度及壓力之試驗罐裝置-2002~2013
2. 發明人：吳明昌 WU, MING CHANG ；江啟銘 JIANG, CHING MIN ；黃評脩HUANG, PINGOHSIU；吳美儀 WU, MEI YI；侯智耀 HOU, CHIH YAO
   發明字號：I337550
   公開日：中華民國100(2011)年2月21日
   發明名稱：利用再酯化交聯醇類不溶物以純化果膠酵素之方法