



## 關於我和LAB1 變成家人的那件事

### 分子生物學

#### 次世代定序(NGS)

- ✓ 食品柵欄技術:研究菌相組成與抑菌效果的分析及優化
- ✓ 茶葉香氣研究:探討製程中基因表現量變化,並進行相關酵素選殖及表現,深入研究茶葉香氣合成關鍵

- ✓ 熱帶果實採後研究:以次世代定序技術建立熱帶果實轉錄體資料庫,了解採後低溫儲藏過程生理變化

#### 即時聚合酶連鎖反應(qPCR)

- ✓ 果實採後冷害生理:探討果實在不同溫度儲藏過程中,相關基因表現及生理指標變化,研究影響低溫逆境反應之關鍵

### 質譜分析(MS)

#### 高感度、高選擇性分析技術

- ✓ 功能性蛋白定量:建立低成本高靈敏度之定量平台
- ✓ 果實冷害脂肪組成分析:以質譜分析膜上脂肪酸組成對果實寒害影響之探討

### 米蛋白研究

#### 低成本、低致敏性蛋白來源

- ✓ 應用性評估:以米蛋白作為部分取代肉類製品之蛋白質來源,評估其可利用性

### 近年研究成果(2022-)

- ✓ 二甲基標記結合質譜技術建立水果過敏原定量平台
- ✓ 以NGS研究進行台式泡菜菌相組成之分析與製程優化