



簡思平

【專長】	♥ 食品科學 ♥ 飲料設計與管理 ♥ 餐飲產品開發 ♥ 餐飲英語 ♥ 餐飲衛生與安全
【學歷】	♥ 美國堪薩斯州州立大學(Kansas State University)食品科學碩士 ♥ 美國德州農工大學(Texas A&M University) 食品科學博士班肄業
【經歷】	♥ 台南應用科技大學餐飲系助理教授(民 102 年 8 月至民 107 年 7 月) ♥ 台南應用科技大學餐飲系助理教授 (民 97 年 8 月迄今) ♥ 台南科技大學生活科學系助理教授 (民 94 年 8 月至 民 97 年 7 月) ♥ 台南女子技術學院家政系講師 (民 84 年 8 月至 民 93 年 7 月)
【研究成果】	♥ 外文期刊論文 Chuan-Teng Liu, Se-Ping Chien, Dur-Zong Hsu, Srinivasan Periasamy and Ming-Yie Liu (2015). Curative effect of sesame oil in a rat model of chronic kidney disease. <i>Nephrology</i> , 20 :922–930. Srinivasan Periasamy, Dur-Zong Hsu , Se-Ping Chien , Po-Cheng Chang , Ming-Yie Liu (2015). A single dose of sesame oil alleviates liver injury and steatosis in steatohepatitis via modulation of oxidative stress, cytokines and PPAR. <i>Journal of Experimental and Applied Animal Science</i>, 1(3): 325-335. Ya-Hui Li, Se-Ping Chien, Pei-Yi Chu and Ming-Yie Liu (2012). Prophylactic and therapeutic effects of a subcutaneous injection of sesame oil against iron-induced acute renal injury in mice. <i>Journal of Parenteral and Enteral Nutrition</i>, 36(3): 344-348. Victor R.M. Chandrasekaran, Se-Ping Chien, Dur-Zong Hsu, Ming-Yie Liu (2011). Anti-hepatotoxic Effects of 3,4-Methylenedioxyphenol and N-acetylcysteine in Acutely Acetaminophen-overdosed Mice. <i>Human and Experimental Toxicology</i>. Pei-Yi Chu, Se-Ping Chien, Dur-Zong Hsu and Ming-Yie Liu (2010). Protective Effect of Sesamol on the pulmonary Inflammatory response and lung injury in endotoxemic rats. 48(7): 1821-1826. Pei-Yi Chu, Se-Ping Chien, Dur-Zong Hsu and Ming-Yie Liu (2010). Protective Effect of Sesamol on the pulmonary Inflammatory response and lung injury in endotoxemic rats. <i>Food and Chemical Toxicology</i> 48(7): 1821-1826. ♥ 中文期刊論文 許秀華, 吳依珊, 蘇品樺, 簡思平, 蔡欽泓 (2018 年 12 月)。不同風味水果酸對茅屋起司 (COTTAGE CHEESE)品質之影響。食品科學技術學會, 高雄。

簡思平，邱意晴，王澤瑄，許秀華（2017 年 12 月）。高纖減糖香蕉饅頭的研發與品質探討。台灣食品科學技術學會，高雄。本人為第一作者。

簡思平，石雅惠，許秀華（2017 年 12 月）。膨發穀物棒研發與品質探討。台灣食品科學技術學會，高學。本人為第一作者。

鄭盈如，郭宜涵，游秀卿，陳俐奴，簡思平（2017 年 04 月）。新鮮番薯應用於粉圓製作之研發與品質探討。第 10 屆生活應用科學論壇，台灣台南。本人為通訊作者。

簡思平，陳珮綾，許秀華（2016 年 12 月）。應用感官定量描述分析法建立咖啡風味輪。台灣食品科學技術學會，台北。本人為第一作者

簡思平、曹志雄、石雅惠(2015)。米穀粉處理方式及取代比例對吐司品質特性及消費接受度之影響。2015 第四屆餐旅管理學術與實務研討會，編號 B-04。

簡思平、林慈婷 (2014)。義式咖啡機沖泡茶葉法對茶湯品質及感官特性之影響。台灣農業化學與食品科學，52(1):1-7。

簡思平、曹志雄、許秀華(2012)。不同水果發酵液應用於天然酵母麵包製備及其品質特性探討。餐旅暨觀光學刊，9(4)：171-178。

蔡金煒、簡思平(2011)。低酥油黑豆麵包研發及其品質特性探討。台灣農業化學與食品科學，49：040-046。

簡思平、許秀華(2010)。茶飲業作業流程衛生評估與污染源之探討。台南科大學報，29: 045-055。

簡思平(2008)。中藥四物蒟蒻研發與消費接受度探討。台南科大學報，27: 063-074。

簡思平、康佩慈(2008)。鳳梨心應用於麵包製備特性及烘焙品質之探討。台灣農業化學與食品科學期刊 1:7-13。

♥ 研討會論文

Ming-Yie Liu, Se-Ping Chien and Srinivasan Periasamy (2016). Effects of exposure to burning scented candle on social stress-induced cardiopulmonary injury in mice. 28th Annual Conference International Society for Environmental Epidemiology.

Liu, C.H., Chien, S.P., Hsu, D.Z., Liu, M.Y. (2014). Sesame oil therapeutically mitigates chronic kidney disease by activating Nrf2 and attenuating osteopontin. III World Congress of Public Health Nutrition.

Liu, M.Y., Chien, S.P., Tsao, W.H., Hsu, D.Z., Guo, Y.M.(2014). Therapeutic effects of sesame oil on sepsis-associated encephalopathy in rats. International Conference on Life Science and Biological Engineering.

Srinivasan Periasamy, Dur-Zong Hsu, **Se-Ping Chien**, Po-Cheng Chang, Ming-Yie Liu (2014). Sleep Deprivation Induces Multiple Organ Injury in Mice: Implication to Work Shift Associated Sleep Deprivation. 2014 Annual Conference International Society for

Environmental Epidemiology3.

Liu, M.Y., Chang, P.C., Chien, S.P., Chen, Hsu, D.Z. (2012). Sesame Oil Attenuates Nonalcoholic Steatohepatitis-A Potential Functional Food for Elders. 2012 Asia Pacific Geriatrics Conference.

簡思平、曹志雄、石雅慧(2015)。米穀粉處理方式及取代比例對吐司品質特性及消費接受度之影響。2015 第四屆餐旅管理學術與實務研討會。

曹志雄、簡思平(2014)。一鄉鎮一特產----林子內拌手禮開發。2014 美食展演國際學術研討會。高雄餐旅大學。

洪世國、簡思平(2014)。芋頭雕刻的創意與展現---以“歌舞昇平”作品為例。2014 美食展演國際學術研討會。高雄餐旅大學。

簡思平(2014)。應用 DNA 序列分析法鑑定天然水果酵母麵包之酵母菌。台灣食品科學技術學會 44 屆年會暨研討會。

簡思平、蔡欽泓(2014)。糖及食用膠種類對蛋糕奶凍捲品質之影響。台灣食品科學技術學會 44 屆年會暨研討會。

簡思平、蔡欽泓(2014)。水果粉圓之研究與開發。台灣食品科學技術學會 44 屆年會暨研討會。

簡思平、許秀華(2012)。義式咖啡機萃取法對茶湯抗氧化力之影響。台灣食品科學技術學會 42 屆年會，台灣食品科學技術學會。

簡思平、許秀華(2012)。定量描述分析應用於義式咖啡機萃取茶湯之感官特性探討。台灣食品科學技術學會 42 屆年會，台灣食品科學技術學會。

曹志雄，倪靜吟，簡思平(2011)。不同水果發酵液應用於天然酵母麵包製備及其品質特性探討。台灣食品科學技術學會 41 屆年會，台灣食品科學技術學會。

林慈婷，簡思平(2011)。義式咖啡機沖泡茶葉法最適條件及其茶湯品質特性探討。台灣食品科學技術學會 41 屆年會，台灣食品科學技術學會。

簡思平，蔡金煒(2008)。不同比例黑豆粉取代麵粉對小麥麵糰流變之影響。台灣食品科學技術學會年會，台灣食品科學技術學會。

♥ 專案計畫

簡思平、蔡安鎮 (2016)。橄欖油鑑賞與義式美食推廣研習。計畫編號：104-R&D-112。執行期間:2016.03.01 -2016.07.31。計畫經費補助單位: 協憶有限公司。

曾國書、林龍生、簡思平(2016)。崑山科技大學發展典範科大計畫-「大專生及研究生微型產學計畫」、「大專生、研究生及畢業生團隊微型創業計畫」。計畫編號：104-R&D-157，執行期間 2016.05.11 -2016.09.22。計畫經費補助單位:教育部。

陳冠穎、簡思平、許秀華、曹志雄、陳智鴻(2015)。104 年度產業人才投資計畫上半年-台灣在地農特產烘焙伴手禮應用班第 1 期。計畫編號：103-R&D-222，執行期間 2015.06.29

	-2015.07.27。計畫經費補助單位:勞動部勞動力發展署雲嘉南分署。 林龍生、簡思平、黃教益、許秀華(2014)。低碳綠色餐飲創新產品、店內設計、員工服務職能之整合規畫。計畫編號:103-R&D-080,執行期間 2014.04.22 -2014.12.31。計畫經費補助單位:教育部區域產學合作中心—國立高雄應用科技大學。 簡思平、簡秋蘭(2013)。2013 年教師咖啡杯測暨拉花研習。計畫編號:101-IR-127。執行期間:2013.06.18 -2013.10.30。計畫經費補助單位:芳成工業股份有限公司。
【專利】	♥ 許秀華 簡思平 簡秋蘭 餐飲服務活動工作車 新型字第 M 360813 號 ♥ 許秀華 簡思平 簡秋蘭 葡萄酒冷藏展示活動車 新型字第 M 360814 號
【證照】	♥ 乙級毒性化學物質專業技術管理人員 (94)環署訓證字第 JB120084 號 ♥ Certificate in Bartending International Bartenders Association ♥ 英國 City & Guilds 國際咖啡師證照 ♥ 英國 WSET 國際品酒中級證照 ♥ GDCF 全球職涯發展師
【監評】	♥ 西餐烹調丙級技術士技能檢定監評委員 ♥ 飲料調製丙級技術士技能檢定監評委員
	♥ t10062@mail.tut.edu.tw