

113 學年度大學部實務專題

指導老師	學生	學號	實務專題名稱	編號
江一蘆	梁凱淇	1102094	文旦貯藏對果實品質及解剖構造之研究	
	胡郁晟	1102100		
沈榮壽	蔡維仁	1082081	國際蘭展佈置設計與施作管理	
	張祐維	1092096	鳳梨釋迦酒釀造和品評	
李保宏	吳念貞	1102075	以茶渣為原料進行發酵製造微生物替代蛋白質	
	林柏愷	1102071	利用朱紅密孔菌發酵鳳梨釋迦產生香草醛	
	王子綸	1102078		
	徐綉英	1102118	聚苯乙烯奈米粒子對水稻根圈土壤菌群的影響	
	黃繪容	1102099		
李亭頤	林辰峰	1072112	食農教育生活場域營造提案	
	林卉楨	1105064	閒置農地再生-打造社區共享庭院	
	張志佑	1105065	社區環境綠美化設計- 故事巷節點空間在設計與植栽施作	
	黃莉寓	1102074	可食地景在國立嘉義大學校慶花壇的應用	
葉素瑛	朱咸僖	1102090	草莓 <i>MYB1</i> 及 <i>MYB10</i> 基因表達對果實品質之影響	
	陳怡君	1102109		
	靳賀丞	1102106	栽培介質添加保水劑對水分管理及草莓生長之影響	
	楊檸愷	1102101		

指導老師名稱以第一指導老師筆畫排序