

Behind every bite, there's a story.

From nature to your plate.



What are we eating?

探索基礎科學系列講座 第35期

入口前的 先行指南



2026.03.28-10.17 SAT. 臺灣大學 思亮館國際會議廳



03.28 SAT 食魚文化和永續海洋

14:00-16:00 曾璽文 海洋主廚 愛爾文

05.16 SAT 風味探索

14:00-16:00 林士祥 臺北醫學大學保健營養學系教授

07.11 SAT 料理台上的普化實驗

14:00-16:00 史達魯 料理台上的科學人

09.19 SAT 跟著熊大走入鍊金術師的釀酒筆記—講題即將解鎖,敬請期待

14:00-16:00 熊大維 有趣酒業共同創辦人

04.11 SAT 從外帶杯到餐桌:
你不知道的微塑膠故事

14:00-16:00 蕭伊倫 臺北醫學大學食品安全學系副教授

06.27 SAT 今天你過敏了嗎?
從海鮮到食用昆蟲:食品過敏原與檢測方法

14:00-16:00 陳奕廷 臺北醫學大學食品安全學系副教授

08.29 SAT 百年稻浪-
稻米品質及米飯品評

14:00-16:00 李誠紘 農業部臺中區農業改良場
稻作與米質研究室主持人
助理研究員

10.17 SAT 台灣肉牛食用歷史的
過去現在與未來

14:00-16:00 張志名 台灣肉牛產業發展協會理事長

策劃
顧問

史達魯 料理台上的科學人
趙振瑞 臺北醫學大學保健營養學系教授



科教中心頻道



臉書專頁



報名網站



主辦單位 | 國立臺灣大學科學教育發展中心
Center for the Advancement of Science Education

協辦單位 | Knowledge

聯絡資訊 | 02-33661716
casexplores@gmail.com