

陳明造 (學術類)

南師 49 級普師科畢業 國立中興大學學士 國立台灣大學碩士 美國俄亥俄州立大學博士

曾任小學教師 大專助教、講師、副教授、教授、系所主任 現任國立中興大學教授

致力教育研究 推廣農業科技

陳明造校友係高雄縣人,民國29年出生,自台南師範畢業服務期滿後於民國52年考上國立中興大學畜牧學系,56年畢業。六十年獲得國立台灣大學畜牧學研究所碩士,並通過全國性高等考試,66年獲得美國俄亥俄州立大學博士。民國60年前後在國立屏東農專服務十年,曾擔任講師、副教授、教授及科主任,於70年返中興大學服務迄今,當中曾任教授、教授兼系所主任。

陳校友二十餘年來致力於肉品加工教學、研究及推廣不遺餘力,編著專書,如肉品理論與應用、中式肉品加工、鮮肉性質與管理、蛋品加工理論與應用、禽肉加工、肉品衛生學、生物化學基礎、肉用家畜的脂肪生物學等書,研究論文共有80篇,推廣材料30冊。其中最大的貢獻為建立貢丸加工理論並開發貢丸加工機械集合捶打式和混碎之優點,創立鈍刀和銳刀之組合;同時開發生鮮肉和凍結解凍肉之鑑定方法以防止牛肉進口商之仿冒國產牛肉出售謀利。民國74年發現鴨隻屠前緊迫造成暗乾肉(DFD)並提出解決的方法。此外,最近成功地利用單離蛋黃研製鹹蛋黃,打破傳統的醃漬方法,將鴨蛋蛋殼打開分開蛋白和蛋黃直接以蛋黃醃漬,節省蛋白並減少環境污染。

陳校友熱心參與農委會、衛生署計畫每年至少參與十場次講習會,以教育農民、 消費者、肉商及超市從業人員,並擔任現代肉品雜誌編輯委員及優良肉品標誌 評核委員。同時活躍於國際肉品科技會議。

陳校友曾獲80年度中國畜牧學會學術獎,81年度又榮獲農委會優秀農業實驗研究教育人員獎以及美國俄亥俄州立大學傑出校友獎,陳校友此等成就誠為南師人之光。