餐旅管理系 教師基本資料表

一、基本資料

姓名	林苑暉
職級	副教授
校內分機	769
研究室	K1005
最高學歷	國立中興大學食品科學所博士 東海大學食品科學所碩士 東海大學食品科學所學士
專長	餐飲衛生安全管理、HACCP、穀物加工、食品營養、健康餐飲、綠色餐飲、國際禮儀

證照	1. 勞動部中式米食加工技術士技能檢定術科測試監評人員 2. 勞動部門市服務丙級技術士 3. 勞動部門市服務乙級技術士 4. 勞動部調酒丙級證照 5. 經濟部會議展覽服務業專業人員認證 6. HACCP基礎班班訓練合格證書 7. HACCP進階班訓練合格證書 8. 溫室氣體組織型盤查ISO140641-1 9. FSPN-50NZA永續管理師-LEVEL1 10. FSSC 22000 Lead Auditor Training Course (SGS/SSCE/FSMSLAC/510711/P/2395) 食品安全系統主導稽核員 11. TMIE創新創業個案教學-乙級證照 12. 「個案師資人才認證」-種子師資 13. 財團法人AH&LA Certified Hospitality Supervisor (CHS)餐旅督導 14. 餐飲採購與供應管理師 15. 餐飲採購與供應管理種子教師 16. 時尚設計管理師甲級證照 17. 品牌行銷管理師甲級證照 18. 國際禮儀管理師甲級證照 19. 文化節慶觀光管理師甲級證照 20. RSEP餐飲業展店經營規劃師-乙級證照 21. RSFA餐飲創業財務分析師證書-乙級證照 22. RPIP餐飲業採購與庫存規劃師證書-乙級證照 23. RURA餐飲業坪效管理分析師-乙級證照

	24. 飲酒安全國際認證 TIPS (Training for Intervention Procedures) 25. Certification 2009 Taiwan Glenfiddich Whisky Master 26. 國際行銷種子師資人才認證檢定 27. IEPRM國際禮儀公共關係管理師 28. CEEPM會議展覽活動規劃管理師 29. CEMMM會議展覽行銷管理管理師 30. CEPMM會議展覽專案管理管理師 31. CNSM溝通談判策略管理師 32. CMSM會議管理策略管理師 33. PMSM簡報管理策略管理師 34. BMSM商業經營策略管理師 35. MSM市場行銷策略管理師 36. DBSM數位企業策略管理師 37. 顧客關係管理師 38. 行銷管理師 39. 衝突管理專業人才認證 40. ACA certification-Rich Media Communication Flash 8
任教科目	餐旅衛生安全管理、餐飲業 HACCP、食物學原理、健康餐飲規劃、綠色餐飲、餐旅實務專題、餐旅成本控制分析、餐飲營養學、國際禮儀
E-mail	**yhl0626@gmail.com**
其他	<專任經歷> 中華醫事學院食品科技系專任副教授(92/8~93/7) 中華醫事學院食品營養系專任副教授(92/2~92/7) 中華醫專、中華醫事學院食品營養系專任講師(83/8~92/1) <其它經歷> 臺灣穀物產業發展協會理事(106/11~迄今) 臺南市衛生局餐飲衛生評核分級評鑑委員(97/1~迄今) 臺北市衛生局餐飲衛生管理分級計畫委託專業服務輔導委員(112、113) 中華食品安全管制系統發展協會「食品安全管制系統訓練講師」(103/1~迄今) 台灣黃金蕎麥有限食品公司顧問(113/9~迄今) 菠特傑蔬果烘焙坊 指導顧問(105/1~112/12) 教育部大專校院餐飲衛生輔導計畫輔導委員(105/1~迄今) 南臺科大食安中心臺南市食品安全衛生管理體系計畫輔導委員(108/3~迄今) 中華醫事科技大學樂齡大學授課教師(110/6~迄今) 台南市餐旅教育協會教育訓練委員會副主委(111/7~迄今) 農糧署 2022 稻米達人總決賽評審(111) 農糧署推動食米食農學園計畫複評委員(109~111) 農糧署 2021 一鍋搞定 電鍋飯料理比賽評審(110) 農糧署 2021 國產雜糧行銷活動計畫競賽顧問(110) 農糧署 2021<糧身打造>國產雜糧創意套餐料理競賽評審(110) 2020 台南美食節顧問(109)

	2020 台南肉燥嘉年華肉燥飯評比評審委員(109) 農糧署「2020 年台北國際烘焙暨設備展-米糧烘焙精品館」遴選委員(109) 朱詩穎有限公司(統一超商加盟店)指導顧問(105/1~107/12) 衛生福利部「餐盒食品之製造加工調配業者訂定食品安全監測計畫」輔導委員(106/1~106/12) 衛生福利部「辦理餐飲業追溯追蹤輔導計畫」輔導委員(106/4~106/11) 台灣穀物產業發展協會秘書長(105/10~106/10) 中華穀類食品工業技術研究所「食品安全衛生輔導計畫」顧問(104/7~105/12) 台灣穀物產業發展協會副秘書長(103/11~105/9) 衛生福利部「健全化工/食品原料行原料及食品添加物之管理專案輔導計畫」輔導委員(103/1~103/12) 衛生署「觀光夜市、美食街小型餐飲店衛生自主管理與輔導計畫」評核委員(102/1~102/12) CAS 評核委員(101/1~102/12)

政府專案計畫名稱	職 稱	起訖年月
農委會農糧署 113 年度「食米教育延伸推廣計畫」	執行人 主辦人	113/1~113/12
農委會農糧署 112 年度「食米教育延伸推廣計畫」	執行人 主辦人	112/1~112/12
111 年 「食米教育教案編撰暨課程培訓」	主持人	111/3~111/12
農委會農糧署 111 年度「食米教育延伸推廣計畫」	執行人 主辦人	111/1~111/12
米穀豆研討會暨推廣活動	主持人	110/1~110/12
農委會農糧署 110 年度「食米教育延伸推廣計畫」	執行人 主辦人	110/1~110/12
農委會農糧署 109 年度「食米教育延伸推廣計畫」	執行人 主辦人	109/1~109/12
農委會農糧署 108 年度「食米教育延伸推廣計畫」	執行人 主辦人	108/1~108/12
教育部~城鄉創生電力公司-食養農創子計畫(3)	協同研究人	108/1~108/12
農委會農糧署 107 年度「食米教育延伸推廣計畫」	聯絡人 主辦人	107/1~107/12
教育部~城鄉創生電力公司-食養農創子計畫(3)	協同研究人	107/1~107/12
農委會農糧署 「強化食米食農延伸推廣計畫」	主辦人	106/1~106/12
教育部~「城鄉創生電力公司」社會責任實踐計畫~食養農創	協同研究人	106/1~106/12
農委會農糧署 「105 年度食米養成教育推廣計畫-食米學園師資培訓、評鑑暨網站維護計畫」	計畫主辦人	105/5~105/12
農委會「加強屠宰場設施設備整體規劃重建與改善，建立農產品安全無縫管理計畫」	協同研究人	102/1~102/12
臺南市文化局「2012 龍耀台南~府城龍年美食系列講座」	主持人	101/4~101/12
農委會-台灣鴨肉外銷標的市場及相關行銷策略之研究	主持人	97/5~97/11
農委會-97 年度『建立家禽計畫生產制度與提升禽品產銷效能計畫』	技術服務	97/5~97/12
農委會-擴大辦理 CAS 標章市售產品標章市售產品標示稽查	技術服務	97/9~97/12
國科會「芡實糙米醋對大白鼠肝組織抗氧化酵素系統之開發及研究」	主持人	93/5~94/4

產學計畫名稱	職 稱	起訖年月
臺灣米燴飯研發暨推廣計畫	主持人	113/10~114/6
113 年度辦理非米不可全國創意米食研發暨競賽計畫	主持人	113/5~1132/12
112 年蕎麥產品研發暨推廣計畫	主持人	112/10~113/7
臺灣米飯糰研發暨推廣計畫	主持人	112/10~113/7
112 年度辦理非米不可全國創意米食研發暨競賽計畫	主持人	112/4~112/12
111 年綠色餐飲研發暨推廣計畫	主持人	111/11~112/7
111 年國產米產品研發及推廣計畫	共同主持人	111/4~111/12
111 年度辦理非米不可全國創意米食研發暨競賽計畫	主持人	111/3~111/12
新產品開發及網路行銷	共同主持人	110/12~111/6
2021 國產雜糧料理競賽-創意即食料理包計畫	主持人	110/10~110/12

110 年度辦理非米不可創意米食研發暨競賽計畫	主持人	110/3~110/12
109 年度辦理非米不可創意米食研發暨競賽計畫	主持人	109/3~109/12
108 年度辦理非米不可創意米食研發暨競賽計畫	主持人	108/2~108/12
2018 新興米食創意研發暨研習計畫	主持人	107/7~107/12
2017 健康創意料理研發暨競賽計畫	主持人	106/3~106/12
健康創意料理研發暨競賽計畫	主持人	105/1~105/12
米菓之研製開發	主持人	104/1~105/1
米食餅乾之研發	主持人	104/1~105/1
鮮食商品之消費行為調查研究	主持人	104/1~105/1
三呆飲食文化公司營運規劃與教育訓練輔導計畫	共同主持人	102/8~103/1
米漢堡新產品之開發	共同主持人	100/12~101/11
桂田酒店產學合作	主持人	100/8~101/7
客制化會議及專案活動規畫及行銷(一)	主持人	100/7~101/6
地瓜糕之開發與消費者滿意度分析研究	主持人	100/01~100/12
健康新產品開發	主持人	99/9~100/8
大億麗緻酒店專業技術服務	主持人	99/4~100/3
GABA 強化發芽米之新產品開發	主持人	99/01~99/12
結合甘藷之傳統中式點心開發	共同主持人	98/11~99/10
「甘藷在餐飲業之相關健康產品研發及其儲藏性試驗」	主持人	98/1~98/12
肉製品製造流程品質管理技術之輔導改善	共同主持人	97/6~98/1
啤酒花添加於洗髮精基質之殘存量分析及抗氧化性之表現	主持人	97/1~97/12
改良式韓式泡菜之研發及其貯藏試驗	共同主持人	96/1~96/12
中草藥醋之研發	主持人	93/8~94/7
中草藥醋抗氧化及保肝作用之研究	共同主持人	93/8~94/7

研究發表

■ 專書

1. 愛上早安美芝城系列一，2017， ISBN 編號 978-957-43-4239-6，財團法人美芝城文化基金會/台南市。
2. 實用食品添加物六版修訂版-第 5 章殺菌劑、第 12 章著色劑，2020 ，ISBN 編號 978-986-362-546-9，華格那出版有限公司/台中市。
3. 新編餐飲衛生與安全八版(第 11 章餐飲業 HACCP 制度)：2023 ，ISBN 編號 978-986-362-928-3，華格那出版有限公司/台中市。

■ 研討會論文發表

1. 柯榮貴,王皖佳,林苑暉,葉佳聖,李順進。2022。社團法人中華食品安全管制系統發展協會第十屆第一次論文發表會。中藥材研發健康食品之感官品評研究-以枸杞粉圓試製為例。
2. 林苑暉，劉廣亮*，謝仁哲，王品雯，顏浚祐，潘菁霞，黃品奇，揚淙智，莊博宇，黃明發。2021。 2021 米穀豆x綠生活研討會。義山義式浪漫田園義大利麵開發與感官品評研究
3. 林苑暉,劉廣亮*,黃裕文,郭令邦,馬毓蔆,陳仕杰,楊沂瑄,陳博勛,施宏恩,黃奇峯,莊靜妗, 莊靜汶。2021。 2021米穀豆x綠生活研討會。米泡芙之消費者滿意度調查。
4. 林苑暉,黃裕文,高誌鍵,王子芳,丁聖軒,張恩齊,孫偉竣,林瑞揚,侯佩淳,袁上唯。2021。 2021米穀豆x綠生活研討會。蕎麥香薯莓干餅與蕎麥鹹薯香蔥餅之研發及消費者喜好程度研究。
5. 林苑暉,高誌鍵,王子芳,蔡昀真,蘇美恩。2021。 2021新型態米食加工產業國際研討會。南瓜相思米麵包研發及消費者滿意度調查。
6. 林苑暉,劉廣亮,*黃裕文,邱瑜萱,陳宜享,郭倢妤,王涵瑩,李亞軒,許信嘉,黃品夢,王斑璀。2021。 2021 米穀豆x綠生活研討會。米無麩質水果鬆餅產品開發及消費者滿意度調查。
7. 林苑暉*,謝仁哲,王子芳,高誌鍵,張庭瑋,陳建諭,林承威,吳秉宏,李俊賢,張雅淳,徐于惠。2021。 2021 米穀豆x綠生活研討會。法式軟糖檸檬塔之消費者滿意度調查。
8. 林苑暉,劉廣亮,王子芳,高誌鍵,何昱宏,陳冠洧,王致凱,蘇文廷， 江柏廷,鍾佳紜,王欽弘。2021。 2021

米穀豆x綠生活研討會。黑豆巧克力杯子米蛋糕與紅藜抹茶杯子米蛋糕之消費者喜好程度研究。

9. 林苑暉，劉廣亮*，謝仁哲，王中立，許孟勳，龔琮凱，劉翊靖，周威仲，鄭韋政，郭政緯。2021。 2021米穀豆x綠生活研討會。義式豆漿吐司帕里尼研發及消費者購買意願調查。
10. 劉廣亮、林苑暉*、謝仁哲、李秋會、王怡文、葉香誼、鍾欣容、洪靜玟、陳佳雯、蔡怡欣、陳怡庭、蘇國榮。2021。 2021米穀豆x綠生活研討會。養生漢堡實作與開發。
11. 劉廣亮 、陳淑嫚* 、林苑暉 、李蓓芬 、陳柏瑋 、蕭翌璇 、周凱辰 、黃暘 、徐承瑋 、汪叡昇 、李湘詠 、林明蓉 。2021。 2021米穀豆x綠生活研討會。健康樂活餐廳網路行銷模式的探討
12. 林苑暉,高誌鍵,王子芳,蔡昀真。2020。 2020臺加全穀豆類營養保健與創新加工國際研討會。蕎麥芝麻鮮奶米吐司研發及消費者滿意度調查。
13. 李順進,林苑暉,葉佳聖。2020。社團法人中華食品安全管制系統發展協會第九屆第二次論文發表會。消費者的食品安全認知與態度、企業品牌形象對食品購買意願影響之研究。
14. 柯榮貴,王皖佳,林苑暉,葉佳聖。2020。社團法人中華食品安全管制系統發展協會第九屆第二次論文發表會。探討大學生對食品安全規範準則之認知及其就業意向。
15. Yuan-Hui LIN*, Kuang-Liang LIU, Hua-Ching WANG,Nan-Yi LIU,Wei-Hsuan CHEN。2019。 2019穀物產業發展研討會。The Customer Satisfaction of Black Bean Tea with Buckwheat and Brown Rice。
16. Yuan-Hui LIN*, Jen-Che HSIEH, Yu-Wen HUANG, Yi-Min SUN,Hsiang-Chuan WU, Yun-Kang TSAI。2019。2019穀物產業發展國際研討會。The Sensory Evaluation of Grain Tarts and The Development of Souvenir。
17. 林苑暉，劉廣亮*，黃裕文，陳曉琪。2019。 2019臺南食・夯在地研討會。節慶美食-冰皮月餅之研究開發。
18. 劉廣亮 、陳淑嫚 、林苑暉 、邱姿菱。2019。 2019臺南食・夯在地研討會。稻了再說－農事體驗遊程設計。
19. 謝仁哲，林苑暉，劉廣亮*，曾瑞君，陳薇亘。2019。 2019臺南食・夯在地研討會。蜂蜜米蛋糕開發與感官品評研究。
20. 劉廣亮，黃裕文，林苑暉，鄭婷予。2019。 2019臺南食・夯在地研討會。養生番茄時蔬創意料理研發。
21. 黃裕文，劉廣亮，林苑暉，陳冠宇。2019。 2019臺南食・夯在地研討會。低碳飲食開發與探討。
22. 陳淑嫚 、劉廣亮 、林苑暉 、張云慈。。2019。 2019臺南食・夯在地研討會。跟著食材去旅行-黑豆的故事。
23. 盧彥丞、林苑暉、劉廣亮、葉佳聖、鍾鼎、黃淑玲、李建霖。2017。2017 健康與管理學術研討會：健康行銷。探討柔道運動員專項力量素質與訓練理論之分析。
24. 盧彥丞、鍾鼎、林苑暉、劉廣亮、葉佳聖、黃琬婷、徐文冠。2017。2017 健康與管理學術研討會：健康行銷。柔道運動員在不同訓練強度下補充運動飲料對血清生化中肌酸激酵素活化性影響之研究。
25. 盧彥丞、徐文冠、黃琬婷、黃淑玲、李建霖、林苑暉。2017。2017 健康與管理學術研討會：健康行銷。柔道運動員立姿摔法施術過程動作對破勢要點之分析。
26. 林苑暉、葉佳聖、林雅欣、盧訓。2016。第四屆全國餐旅創新研發產學應用研討會。添加小麥胚芽之糙米非油炸食品之理化特性。
27. 林苑暉、葉佳聖、盧彥丞、劉光亮、陳盈珊。2016。第四屆全國餐旅創新研發產學應用研討會。傳統中式零食米香之開發及再應用研究。
28. 盧彥丞、 黃琬婷、 徐文冠 、鍾鼎、 林苑暉。2016。2016 健康與管理學術研討會：健康服務。提升國內柔道運動裁判能力素質之深討。
29. 盧彥丞、徐文冠、黃琬婷、林苑暉、葉佳聖。2016。2016 健康與管理學術研討會：健康服務。柔道運動施展連絡技術與變化之深討。
30. 盧彥丞、林苑暉*、葉佳聖、鍾鼎、黃琬婷。2016。2016 健康與管理學術研討會：健康服務論文。柔道運動員在不同運動強度訓練下補充運動飲料對血清生化與尿酸變化之影響。
31. 盧彥丞、葉佳聖、鍾鼎、林苑暉。2015。健康與管理國際學術研討會。競技柔道運動員訓練過程對血清生化睪固酮激素含量與運動能力之相關性分析研究。
32. 林苑暉、葉佳聖、劉廣亮、謝仁哲、盧彥丞。2015。健康與管理國際學術研討會。旅遊觀光消費者對

於HD及CS兩家知名品牌冰淇淋消費心理及滿意度調查-以大台南為例。

33. 盧彥丞、鍾鼎、林苑暉、黃登淵。2015。健康與管理國際學術研討會。女子柔道運動員急速減重對生理週期影響之研究。
34. 林苑暉 、葉佳聖 、紀學斌 、盧彥丞。2015。健康與管理國際學術研討會。旅遊觀光消費者對於台南伴手禮之購買行為與動機。
35. 盧彥丞、葉佳聖、林苑暉。2014。2014健康照護與管理學術研討會。台灣離島休閒觀光產業發展及遊客重遊意願之探討-以蘭嶼觀光旅遊為例。
36. 葉佳聖、盧彥丞、林苑暉。2014。2014健康照護與管理學術研討會。銀髮族心理與健康狀態、飲食習慣、生活依賴程度與BMI值之相關性分析。
37. 梁仲正、葉佳聖、林苑暉。2014。台南文化精髓-熱蘭遮城之歷史意象與文化創新。2014海峽兩岸中華傳統文化與現代化研討會。
38. Yuan-Hui LIN . 2014. 2014 Hong Kong International Conference on Social Science. A Study of the Character Influence of Consumers' Perception and Purchasing Willingness toward Diet Tea。
39. 陳俊興, 林苑暉*, 葉佳聖, 紀學斌。2010。 可用於煮飯及粥之乾燥甘藷塊之最適條件開發。台灣食品科技學會第40次年會, Taichung, Taiwan.
40. 林苑暉, 陳俊興, 葉佳聖* 紀學斌。2010。 浸泡異抗壞血酸乾燥甘藷之β-carotene含量與抗氧化性分析。台灣食品科技學會第40次年會, Taichung, Taiwan.
41. 葉佳聖 林利秀 林苑暉 紀學斌。2010。新配方韓式泡菜之抗氧化性及相關成分分析。台灣食品科技學會第40次年會, Taichung, Taiwan.
42. 葉佳聖 蔡宏儒 梁靖梅 謝曼筠 林苑暉。2010。南瓜內餡類蛋黃酥之開發及消費者喜好因素分析。台灣食品科技學會第40次年會, Taichung, Taiwan.
43. Lin Yuan-Hui, Yeh Chia-Sheng*, Chi Suey-Ping, Lu Shin (2010).Serum Lipid Moderating Effect and Scavenging Capacity of Brewed Vinegar with Traditional Chinese Medicine-Semen Euryale's extracts. The 7th Pan-Pacific Conference on Rehabilitation, HongKong.
44. 葉佳聖、謝秀雄、林苑暉。2010。菜單設計課程之融滲式服務學習與成效。中國醫藥大學98學年度服務學習推動研討會，p.153。台中。
45. 林苑暉、林壽宏、葉佳聖、杜孟家。2010。 透過服務學習提升教學成效與反思之正面效應。中國醫藥大學98學年度服務學習推動研討會，p.154。台中。
46. Asia-Pacific Medical Laboratory Science Forum (2009).Analysis of optimization conditions on GABA formation from germinated brown rice。
47. Chia-Sheng Yeh, Jia-Ying Li, Yuan-Hui Lin, Chih-Chung Wu, Suey-Ping Chi 。2009。 GABA content and antioxidative activity of germinated brown rice with Toona Sinensis Roemor. 第39屆台灣食品科學技術學會，宜蘭。
48. 葉佳聖、林苑暉、陳彥宏、許振原、紀學斌。2009。浸泡時間對梅子醋營養成分之影響。第39屆台灣食品科學技術學會，宜蘭。
49. 林利秀、林苑暉、紀學斌、林淑瑗、葉佳聖。2009。 添加枸杞及紅棗之韓式泡菜開發及其貯藏性。第39屆台灣食品科學技術學會，宜蘭。
50. Jia-Ying Li, Yuan-Hui Lin, Tai-An Chiang, Suey-Ping Chi, Chia-Sheng Yeh (2009) Analysis of optimization conditions on GABA formation from germinated brown rice. Asia-Pacific Medical Laboratory Science Forum 2009, Kaohsiung.
51. 林苑暉、紀學斌、葉佳聖。2008。東山地區種植咖啡豆之咖啡因含量分析。台灣食品科學技術學會第三十八次會員大會，屏東。
52. 林淑瑗、王聯輝、林苑暉、邱莉喻、葉佳聖 。2008。不同溶劑咖啡渣萃取液之抗氧化活性。台灣食品科學技術學會第三十八次會員大會，屏東。
53. 林苑暉、紀學斌、江中琇、盧訓、葉佳聖。2008。含傳統抗衰老中藥之釀造醋抗氧化活性分析。台灣食品科學技術學會第三十八次會員大會，屏東。
54. 2007。台灣食品科技學會第37次年會 不同煮法對於咖啡液之咖啡因及其抗氧化性之影響。

55. Chia-Sheng Yeh(葉佳聖), Yuan-Hui Lin(林苑暉), Chung-Hsiu Chiang(江中琇), Shiou-Yi Dai(戴秀懿), Jeng-De Su(蘇正德), Shun-Jen Tsai(蔡順仁) 。2005。 Scavenging activities of natural brewed vinegar with Chinese medicine extract on free radicals. 台灣食品科學技術學會第三十五次會員大會，台中。
56. 林苑暉、葉佳聖、江中琇、黃怡菁、李素雲、盧訓、鄭瑞棠。2005。芡實糙米醋之抗氧化能力與調節血脂作用初探。台灣食品科學技術學會第三十五次會員大會，台中。
57. 林苑暉、葉佳聖、鄭瑞棠、盧訓 。2004。 芡實擠壓糙米產品調節正常大鼠及肝損傷大鼠肝功能及抗氧化性之效應。台灣食品科學技術學會第三十四次會員大會。
58. 葉佳聖、林苑暉、江中琇、馬冠哲、林玉芬、盧訓。2004。釀造醋抗氧化能力之研究。台灣食品科學技術學會第三十四次會員大會。
59. 林苑暉、葉佳聖、盧訓 (2003) 添加芡實之糙米擠壓產品貯藏期抗氧化能力之探討。台灣食品科學技術學會第三十三次會員大會。
60. Lin Y.- H., Chang K.-F. and Lu S. (2000) Effect of feed moisture and screw speed on the physicochemical characteristics of brown rice based functional cereals by twin- screw extrusion of brown rice flour and E. ferox Salisb.. 中華民國食品科學技術學會第三十次會員大會(第十五屆第二次)。
61. Lin Y.- H., Lin Y.-S. and Lu S. (2000) Effects on the physicochemical properties of rice products by using twin- screw extruder . 中華民國食品科學技術學會第三十次會員大會(第十五屆第二次)。
62. Kuo，J. C. and Lin，Y. H.(1995)Effect of carrageenan and olive oil on chemical, microbioligical and sensory properties of Chinese sausages.9th World Congress of Food Science and Technology, Budapest, Hungary
63. 郭俊欽、林苑暉。1993 。調味雞肉產品適口性配方之開發及保存性探討。1993中華民國食品科學技術學會年會。
64. 郭俊欽、林苑暉。1992。乳酸鈉及醋酸鈉對中式香腸微生物數，pH及水活性之影響。1992中華民國食品科學技術學會年會。

■ 期刊論文

1. 葉佳聖、盧彥丞、李順進、詹乃安、林苑暉。2023。ESG的風潮探討消費者對蔬食的態度及其飲食行為。2023。臺北城市運動健康休閒學刊12:2。
2. 葉佳聖、盧彥丞、林苑暉、劉廣亮。2017。體驗休閒活動之重要性 -以休閒農場新契機之探討。華醫學報46: 108-118。
3. 盧彥丞、葉佳聖、林苑暉。2015。台灣離島休閒觀光產業發展及遊客重遊意願之探討-以蘭嶼觀光旅遊為例。華醫學報43: 38-46。
4. 林苑暉、盧彥丞、劉廣亮、葉佳聖。2015。廣場式夜市服務與產品品質、知覺價值及遊客再遊意願-以臺南花園夜市為例。華醫社會人文學報 32:1-9。
5. 葉佳聖、林苑暉、蔡宏儒、紀學斌。2015。魚鱗膠原蛋白吐司之開發與市場接受度分析。華醫學報42:105-114。
6. 林苑暉、葉佳聖、梁仲正。2015。懷舊旅遊滿意度與再遊意願-安平古堡。華醫社會人文學報31：101-111。
7. 張明蘭、葉佳聖、林苑暉。2014。硬體設施、服務與餐飲對顧客滿意度與再消費意願之影響-以影城消費為例。華醫社會人文學報 29:93-102。
8. 梁仲正、林苑暉、葉佳聖。2014。餐飲部內部廚師離職原因之探討-台南市觀光旅館。華醫社會人文學報 30：87-110。
9. 葉佳聖、林苑暉、李宛青。2013。不同萃取水源冷泡茶之感官品評分析。生活應用科學期刊第二卷第一期。
10. 葉佳聖、林苑暉、陳春安。2013。飲食習慣對大學生BMI值變化之影響研究。馬偕學報11：51-70。

11. 張明蘭、葉佳聖、林苑暉*。2013。經營特色對消費者購買意願之影響探討-以連鎖茶飲店為例。華醫社會人文學報 27：83-91。
12. 葉佳聖,林苑暉*,張明蘭,何泇臻。2012。消費者對有機食品的態度,認知與其健康生活行為之探討。華醫社會人文學報26：99-106。
13. 葉佳聖,林苑暉*,鄭皓,紀學斌。2012。餐飲衛生教育對衛生認知與行為之影響。華醫社會人文學報 25：69-82。
14. 張明蘭、葉佳聖、林苑暉*。2011。學生型態消費者電影觀賞行為之調查分析-以中華醫事科技大學學生為例。華醫社會人文學報24：125-134。
15. 葉佳聖,蔡宏儒,林苑暉*,梁靖梅,謝曼筠。2011。無膽固醇類蛋黃酥研發及消費者接收因素分析。華醫社會人文學報23：1-12。
16. 葉佳聖,李蓓芬,卓怡瑩,林苑暉*。 2010。 添加中藥之改良韓式泡菜市場開發因素探索。華醫社會人文學報 22: 53-64。
17. Chia-Sheng Yeh, Jong-Jeng Liang, Yuan-Hui Lin*,Yng-Shyuau Lay. 2010. A Study of Tainan Consumers' Expectation and Perception Toward Buffet Restaurants. YMC Management Review. Special issue (iFAIR 2010): 131-138.
18. 林淑瑗、王聯輝、林苑暉、韓伊涵、王彥翔、葉佳聖(2009) 不同製備法製得咖啡之抗氧化性及咖啡因含量。台灣農業化學與食品科學 47(5): 221-228。
19. Lin Yuan-Hui, Yeh Chia-Sheng and Lu Shin. 2003. Extrusion Processing of Rice-Based Breakfast Cereals Enhanced with Tocopherol from a Chinese Medical Plant. Cereal Chem. 80: 491-494. (SCI)
20. Lin Yuan-Hui, Yeh Chia-Sheng and Lu Shin. 2002. Evaluation on quality indices and retained tocopherol contents in the production of the rice-based cereal by extrusion. J. of Food and Drug Analysis 10: 183-187. (SCI)
21. Lin Jeun-Horng, Lin Yuan-Hui and Kuo Chun-Chin. 2002. Effect of dietary fish oil on fatty acid composition, lipid oxidation and sensory property of chicken frankfurters during storage, Meat Science 60:161-167. (SCI)
22. 林振宏、林苑暉、郭俊欽、黃惠君。1999。 添加n-3不飽和油脂對雞肉法蘭克福香腸品質之影響。食品科學26：330-340。
23. 林苑暉、郭俊欽。1995。鹿角菜膠及橄欖油對中式香腸化學、微生物及官能特性之影響。食品科學395-406。
24. 林苑暉、郭俊欽。1994。裹麵雞胸肉之適口性及貯存安定性。食品科學216-227。
25. 郭俊欽、林苑暉。1993。乳酸鈉及醋酸鈉對中式香腸微生物數,ph及水活性之影響。食品科學1069-1088。