



## 第 735 次例會

2024 年 9 月 18 日

第 18 卷 • 第 5 期

### 2024-25年度

社長 / 陳昶佑

秘書 / 余建擇

財務 / 王毓香

社務行政主委 / 賴品佑

社員主委 / 林岳毅

服務計畫主委 / 余瀚琴

扶輪基金主委 / 陳彥伯

公共關係主委 / 嚴宏偉

糾察 / 李沛欣

節目 / 陳寶惠

出席 / 李崇銘

聯誼 / 陳永盛

社刊 / 王飛龍



第 7 3 4 次例會合影

### 理事會 /

陳昶佑 黃志仲 余建擇

王毓香 賴品佑 林岳毅

余瀚琴 陳彥伯 嚴宏偉

何淑鈴 邱貞娥 陳永盛

陳弘明 童玉蘭 陳寶惠



**沒有最好的季節  
轉個念一切都是剛剛好**

從陶藝家到作家，  
一手做陶、一手寫作，展現不同的創作火候；  
溫潤如玉的筆觸娓娓道來人生新作：沒有最好的  
季節，轉個念一切都是剛剛好。

主講者：千秋陶坊創辦人

**林永勝**

**2024  
09.18  
PM6:30**  
台中長榮桂冠酒店  
B2 宴會廳

本週例會節目

### 辦事處

台中市西區自治街155號9樓-2

04-23727142 rotary.wenshi@msa.hinet.net

### 例會

台中長榮桂冠酒店

B2宴會廳 每月一、三週星期三 PM6:30



## 社長專欄

2024-25 社長 陳昶佑 CAD

各位社友寶眷大家好:

祝大家中秋佳節愉快、圓圓滿滿。9月11日到9月15日有八位社友寶眷參加日本豐田中扶輪社創立25週年紀念公益高爾夫球賽，謝謝他們的參與，讓文心社獲得國民外交，這次日本行，讓我們見識到日本人的精神，豐田中社社友們，從接機到送行都是全程的參與，他們的社長及社友跟我們打了三場高球聯誼賽，認真及策劃的縝密讓我們賓至如歸，這就是日本精神，值得我們學習、其中送別宴席，更是讓我們社友寶眷有種賓至如歸的感覺，與他們融為一體快樂交融，氣氛達到頂點，這是一場成功的國際交流，希望下次能參與的社友寶眷們，能夠一起在豐田中社25週年社慶時，一起來參與，時間定在2025年2月25日上下。





下個月文心社，將到泰國參加泰國社 30 週年授證紀念慶典，希望社友能夠踴躍參加，再一次做國際交流聯誼的機會。

9 月 7 日中秋晚會，感謝 Charity 提供場地，讓社友提前慶祝中秋節，另外感謝兩位主持人 Lexus 及 Value 幽默風趣，笑果不斷、掌聲連連、讓中秋晚會圓滿成功。



9 月 8 日舉行惠蓀林場健行活動感謝 Interior, cotton, 小雄, Book, 雪霞策劃, 本次惠蓀林場活動，每位社友寶眷，都能輕鬆圓滿完成「山嵐小徑」，還有 10 位社友寶眷完成「巨松臺」步道、這次活動成功完成。感謝所有社友寶眷的參與！





## 第 734 次例會出席率統計

社員人數	49 人
出席人數	21 人
補出席	14 人
出席率	71 %

### 上週末出席社友 ~

### 我們想念您

Charity, Albert, Judy, Johnny, Lawyer, Elaine,  
Balance, Bernie, Insurance, Chuck, Lili, Peter,  
Value, Attorney, Doctor, Sigma, Kelvin, Roger,  
Interior, Banker, Peggy, Danny, Tris, Kenny,  
Beauty, Tiffany, Make, Consuss

## 例會節目預告

### 第 736 次例會節目預告

日期：2024 年 10 月 2 日(星期三)

專題演講

### 第 737 次例會節目預告

日期：2024 年 10 月 16 日(星期三)

專題演講

### 第 738 次例會節目預告

日期：2024 年 11 月 6 日(星期三)

專題演講

### 第 739 次例會節目預告

日期：2024 年 11 月 20 日(星期三)

專題演講



## 糾察報告

CAD	1.感謝莊總對於藝術品致富分享，讓我有點石成金的機會！ 2.歡迎王總伉儷及女婿蒞臨文心社！	1,000
Denise	感謝莊總精彩演說！期待開始看懂後買一張，6 年後漲 520%的藝術人生！	1,000
IS	感謝莊總精彩演說！期待開始看懂後買一張，6 年後漲 520%的藝術人生！	1,000
來賓	趙仲仁、王振聲、賴淑美、賴冠宏、台中中央社 Jewelry、台中文教社社長 Mike、台中大同社 Aimee。	7,000
樂透彩券		1,200
	合計	11,200





## 活動訊息

### ■ 家懇會~土星組

時 間：2024 年 9 月 21 日(星期六) 18 : 00

地 點：春山品味料理 (403 台中市西區民權路 223-1 號)

爐 主：Sigma, Building

組 員：Kk, Elaine, Dental, Jason, Lawyer, Johnny, YoungBank, Albert

### ■ 家懇會~水星組

時 間：2024 年 10 月 13 日(星期日) 18 : 00

地 點：厝祕·甘肅店 (西屯區甘肅路二段 115 號)

爐 主：Interior, Kenny

組 員：Tiffany, Beauty, Cotton, Kelvin, Balance, Lexus, CPA

### ■ 秋季旅遊-泰國 Bangrak 扶輪社 40 週年慶典暨高球外地賽五日遊

時 間：2024 年 10 月 24 日(星期四) ~10 月 28 日(星期一)

地 點：泰國

### ■ 年度第一次職業參訪

時 間：2024 年 10 月 31 日(星期四) 10 : 00~13 : 00

地 點：普德淨水家電(股)公司(台中市太平區東平路 769 號)

### ■ 3461 地區扶輪日

時 間：2024 年 11 月 9 日(星期六) 上午 09 : 00 至下午 16 : 00

地 點：豐原「葫蘆墩公園第四區」

參加對象：各扶輪(青)社社友、寶眷、小扶輪，扶少團團員、RYE 團員、眷屬朋友及社區民眾。





## 社友專欄

# 家中隱形殺手(II) 聞「黴」色變

王飛龍 PP Dragon

### 一、前言

台灣位處亞熱帶地區，氣候偏向溫熱潮濕，是讓麴黴菌滋生的好地方。根據報章的報導，大家都會聞「黴」色變，敬而遠之；的確，食物在運輸、儲藏甚至在加工過程中會受到「不良」黴菌汙染，導致食物的變質，危害身體健康；然而「正確」的利用麴黴菌，可以幫助我們製造出不同風味的食物，新奇的貨品，讓生活更多采多姿。



圖 1 微生物相對的大小

### 二、什麼是黴菌?

黴菌的學名是「真菌」，屬於微生物的一種。微生物依粒子大小與特性可分為 5 大類，1. 濾過性病毒、2. 細菌、3. 放射菌、4. 真菌（黴菌）及 5. 藻類。根據文獻記載，已知的黴菌有 6 ~ 8 萬種之多。黴菌屬於真核細胞，它們的進化階段比細菌高，由像管子一般的細胞組成稱為菌絲，菌絲會分生出孢子囊，其中裝滿了孢子。孢子囊及孢子的顏色決定了黴菌的顏色。黴菌的細胞裡不含葉綠素，不能自己製造養分，必須寄生在別的動、植物(無論死活)上面，分解這些物體來取得養分，多數具絲狀構造。黴菌產生的孢子，隨空氣到處飄散，可能附著到各種物體上面，當生長的條件適合時，就會從孢子長出菌絲進行繁殖。

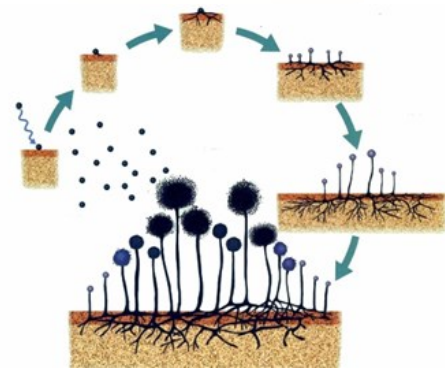


圖 2 黴菌的傳播

### 三、對人類有益的黴菌

很早以前我們就懂得利用黴菌，來製造許多發酵食品，如醬油、味增、甜麵醬、清酒、高粱酒、紅糟、豆腐乳、藍乳酪、火腿等。應用較多的有 Aspergillus（麴黴菌）、Rhizopus（根黴菌）與 Mucor（毛黴菌）等黴菌，其分泌之酵素可以將澱粉或蛋白質等大分子，分解成為小分子的糖類與胺基酸，以利酵母菌做後續生成酒精或其他胺基酸的工作；黴菌也是大自然中的清道夫。檸檬黃青黴菌（Penicillium citrinum）可用於製造抗生素青黴素（penicillin），抗生素的問世，是人類對抗疾病相當重要的里程碑。





圖 3 對人類有益的黴菌

#### 四、家中的恐怖份子

黴菌是一種普遍存在於生活環境，臺灣悶熱多雨的氣候，正適合讓黴菌大量繁殖，皮膚表面、指甲內或頭髮、生殖器等部位，都很容易受到黴菌的感染，因此皮膚黴菌感染在臺灣是十分常見的疾病，包括皮癬菌、皮屑芽苞菌、念珠菌等，其中又以皮癬菌最多。近來臨床有越來越多人因為吸入麴菌孢子而感染呼吸道與肺部疾病。(Aspergillus)麴菌通常會感染呼吸系統，包括氣管、鼻竇和肺部。輕則引起氣喘、呼吸困難、咳黏痰、發燒、夜間盜汗等支氣管炎，嚴重則會透過血液從肺部擴散至全身，引起器官發炎或死亡。

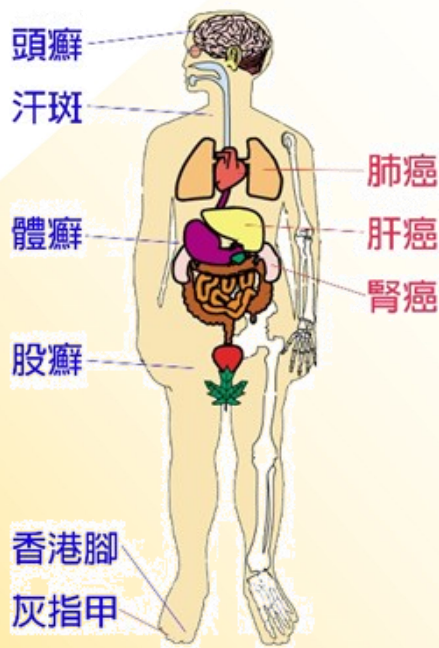


圖 4 黴菌對身體引起的疾病

#### 五、黃麴黴毒素

相信大家對黃麴黴毒素 (Aflatoxin) 驚人的威力都早有耳聞吧！黃麴黴毒素是一種有強烈生物毒性的化合物，常由黃麴黴及寄生麴黴等黴菌在黴變的穀物，如花生、大米、豆類等中產生，是目前為止所知最強的致癌物質。自然界中至少存在 14 種黃麴毒素，當中又以 B1 的毒性最強，而且耐熱性極強，加熱至 280°C 以上才開始分解。進入體內後，會抑制 DNA 及 RNA 的合成，同時亦能抑制蛋白質的合成，對人類及動物具有高度肝臟毒性、致突變性及致癌性。

歷史上曾發生多起，因糧食遭黃麴毒素污染而產生中毒死亡的事件，如：1970 年烏干達有人因食用遭黃麴毒素污染的樹薯而中毒死亡；1974 年印度有 397 人食用遭黃麴毒素污染的玉米中毒，其中有 106 人死亡。

黃麴菌、寄生麴菌常存在於自然環境中，黴菌的孢子能透過空氣、風力、水流、人和動物等方式來傳播。當環境溫度 30 ~ 38°C、相對溼度 80% 以上，或穀物飼料水分超過 15% 以上時，黃麴菌容易大量滋生並產生黃麴毒素。故如何妥善保存食品以防止黃麴菌生長，成了最有效預防產生黃麴毒素之方法。



圖 5 黃麴黴毒素





### 六、受汙染的紅麴保健食品

紅麴發酵後，會產生紅麴色素和 Monacolin K。後者的功效，能抑制體內膽固醇合成，有助於降低血脂濃度，減少罹患高膽固醇血症、動脈硬化與心血管疾病的風險。然而，日本小林製藥生產的紅麴保健品中，卻含有名為「軟毛青黴酸」(Puberulic Acid) 的未預期物

質，造成多人死亡的事。麴類食品製品在發酵過程，必須嚴控生



圖 6 紅麴商品與受汙染的紅麴

產條件，若環境衛生及發酵條件不佳，容易被其他菌種入侵，例如產生橘黴素 (Citrinin)，過量的橘黴素對動物會提高肝臟、腎臟或其他器官的損傷風險。

### 七、預防黴菌傷害

黴菌在我們生活的環境中無所不在，日常生活中要杜絕黴菌，幾乎不太可能，但是我們可以營造出，對黴菌不友善的環境，讓黴菌不要在皮膚上面落地生根。控制室內的濕度，是抑制室內環境黴菌及黴菌孢子生長的最有效途徑，清潔和保持乾燥，是解決黴菌問題的關鍵。



# 第734次例會花絮



9 月份生日及結婚紀念慶祝



感謝莊浚楓先生“藝術品與藝品的差別”精彩分享



歡迎來賓及友社社友蒞臨

