



力.....	47	4.6 乳化安定性.....	47	4.7 黏度.....	50	4.8 掃描式電子顯微鏡構造圖.....	52	4.9 高解析度穿透式電子顯微鏡觀察.....	55	4.10抗紫外線機能性.....	60	5. 結論.....	67	參考文獻.....	69
--------	----	----------------	----	-------------	----	----------------------	----	-------------------------	----	------------------	----	------------	----	-----------	----

## REFERENCES

- 王棣。1994。利用豬皮膠原蛋白酵素水解物試製機能性配料之研究。p48-104。東海大學畜牧研究所碩士論文。台中縣。
- 石凱元。2003。酵素水解牛第一型膠原蛋白之研究。p24。國立成功大學化學研究所碩士論文。台南。
- 江晃榮。2004。生物醫學的寵兒--生體高分子膠原蛋白與玻尿酸。化工資訊與商情380:73-79。
- 吳安邦、鄭慧文、陳淑茹、林伶紅、呂炫?、林慶文、陳朝洋。1998。豬皮中低終端膠原蛋白之製備。中華農學會報。187:93-99。
- 吳昌至。2002。雞冠與豬眼球中玻尿酸和膠原蛋白之抽取及純化。中興大學。畜產學系碩士論文。P51。
- 李寧遠。2005。膠原蛋白與玻尿酸。健康世界。94.12:p21-22
- 林詠凱、王莉芳、劉登城。2006。膠原蛋白產品在化妝品應用之評估。生物產業。17(2)p151~164。
- 林福助。2004。奈米矽材料之合成研究。P10~15國立中正大學化學研究所碩士論文。嘉義縣。
- 周繼發。1987。豬皮膠原蛋白及其化學與酵素修飾物機能性之研究碩士論文。p57。國立台灣大學畜牧學研究所。台北市。
- 周繼發、林慶文,1985。膠原蛋白子結構之解析。科學農業,33(9-10):347-350。
- 邱標麟。1995。實用化妝品學。P59、60、108。復文書局。台南市。
- 洪偉章與陳榮秀。1997。化妝品科技概論。高立圖書。台北市。
- 洪偉章、本金枝與陳榮秀。1998。化妝品料與功能。藝軒。台北市。
- 洪偉章、李金枝、陳榮秀。2000。化妝品原料及功能。藝軒圖書出版社。p31、269-275。
- 施延祚。2004。認識膠原蛋白(Collagen)200:44-45。食品資訊。
- 張金勇。1986。從豬皮中萃取膠原蛋白及其在醫用材料上之研究。p35-36。國立清華化學工程研究所碩士論文。新竹市。
- 陳俊瑜。2005。化粧與保品製造技術專輯。化工技術13(7)P113-114。
- 陳佳君。2005。膠原蛋白顆粒製備與性質探討。p4、50-51。長庚大學碩士論文。桃園縣。
- 陳世輝。2005。膠原蛋白在化粧產品上之應用。化工技術。2005,13(7):147-163。
- 陳志豪。2005。豬皮膠原蛋白水解物吸收紫外線之機能性。p20、23-25、32東海大學畜產與生物科技所,台中縣。
- 許富銀、鄭明鎮與王盈錦。1998。膠原蛋白在醫學上的應用。生物產業9:21-26。
- 野田春彥、永井裕、藤本大三郎。1975。??-???化學、生物學、醫學,p251-280。南江堂株式會社。東京。
- 經濟部國科會科資中心。2002。奈米技術應用於產業發展與商業探索。2002(11)。
- 蔡明芳。1997。屠宰場豬血之回收與利用。碩士論文,大葉大學。台灣,彰化。
- Frandsen, R. D, and T.L. Spurgeon, 1992. Anatomy and Physiology of Farm Animals, pp.202-211. Fifth edition, Lea & Febiger, New York .
- Fujimori, E.1985.Changes induced by ozone and ultraviolet light in type collagen. Bovine Achilles tendon collagen versus rat tail tendon collagen. Eur. J. Biochem, 152:299-306.
- Ivan S, Dan VG, Egon M.2003.Preparation of highly concentrated stable dispersions of uniform silver nanoparticles. J Colloid Interface Sci. 260:75-84.
- Kadler, K.: Extracellular matrix. 1. Fibril-forming collagens, Protein Profile 5:519-638 1994.
- Karl E. Kadler, David F. Holmes, John A. Trotter. And John A. Chapman .1996 Collagen fibril formation. Biochem. J.316:1-11.
- Kato, Y., K. Uchida and S. Kawakashi.1992.Oxidative degradation of collagen and its model peptide by ultraviolet irradiation. J.agric. Food Chem., 40:373-379.
- Li, S. T. 1993 Collagen Biotechnology and its medical applications.Biomed. Eng. Appl. Basis. Comm.5:646-657.
- Nimni M.E., Cheung D, Straes B, Kodama M, and Sheikh K.1988 Bioprosthesis derived from cross-linked and chemically modified collagenous tissues. In:Nimni ME Ed, Collagen-Biotechnology, vol. . CRC Press Boca Raton, FL:1-38.
- Nimni, M.E.1988.Collagen: Volume I.Biochemistry.p.27-31, CRC press, fnc., Boca Racton, Florida, USA.
- Peterson, M.S., AND A.B. Jehnson, 1978. Encyclopedia of Food Science, 1st edition, pp.153-160.The AV1 Publishing Company, Inc., Wesport, Connecticut.
- Pearson, A. M., T.R. Dutson, and A.J. Bailey, 1985. Advance in Meat Research, Volume 4, Collagen as a Food. Pp210-213, 312-321. Nostrand Reinhold Company, Inc., New York.
- Regenstein J .M. and C. E Regenstein, 1984. Food Protein Chemistry, P10-19.Academin Inc, New York.
- Siokowska, A.2001.The influence of glutathione on the photochemical stability of collagen.Polym. Degradation Stab. 77:107-112.
- Sionkowska, A.1999. Photochemical transformations in collagen in the presence of melanin. J. Photochemistry and Photobiology A : Chemistry., 124:91-94.
- Shimada, A. et al.1984: Surface properties of enzymatically modified proteins in aqueous system. Agric. Biol. Chem., 48:2681-2688.
- Watanabe, M et al.,1981.Proteinaceous surfactants produced from gelatin by enzymatic modification: evaluation for their functionality. J. Food Sci. 46:1467-1469.