



## 美味酪梨香堤蛋糕杯 DIY 嘉藥 USR 與大內酪梨大放異彩

嘉南藥理大學藥理學院與大內區公所 16 日於大內區南瀛天文館舉辦 2020 大內酪梨產業文化節活動，攜手在地小農楊富隆先生透過「農場到餐桌」計畫活動，以「酪梨香堤蛋糕杯 DIY 手作」體驗，推廣酪梨新吃法及宣傳豐富營養價值，落實永續農業經營，善盡大學社會責任，不僅參與大學生成就感滿滿，現場民眾也大呼好吃又好玩。

酪梨又名「幸福果」，富含維他命、不含膽固醇，適合各年齡層食用，近年健康風興起，酪梨相關產品開發也日趨多元，如酪梨麵、防蚊液等附加價值產品，甚至連速食店也以酪梨開發新產品。台南為全台酪梨最大產區，又以大內區稱冠，為了再闢大內酪梨新藍海，大內區公所、大內區農會等單位舉辦 2020 大內酪梨產業文化節，並推出農市集、闖關遊戲、趣味競賽、采風輕旅行、T-BIKE 採果樂及酪梨義賣捐等活動。

此次「酪梨香堤蛋糕杯 DIY 手作」體驗活動，與樂咖田庄農場負責人楊富隆合作，由嘉藥餐旅管理系孫靖玲老師及生物科技系田孝威老師，率領嘉藥學生，用在地農場新鮮採收的酪梨製成水晶凍，再結合香堤內餡、香草戚風蛋糕、香酥餅乾分層填入杯中，製成外觀迷人且具多層次口感豐富的酪梨香堤蛋糕杯，活動中讓社區民眾親自體驗、大小朋友們透過親手製作的樂趣，更認識酪梨豐富營養價值及特殊口感，以增加社區樂活休閒養生，達到健康飲食目的。

嘉藥藥理學院院長施美份表示，營養滿分的酪梨，富含高濃度不飽和脂肪酸、豐富膳食纖維、維生素、礦物質、蛋白質與葉黃素等營養成分，是大內區極力推廣的特色農產品，藉本次 DIY 手作體驗活動，結合大學端技術資源來將酪梨與甜點巧妙結合，設計出口感豐富的酪梨創意甜點，以推廣在地產業，增



## 嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公關出版組林怡君、吳尚怡  
電話：(06) 266-4911 分機 1042、1043  
E-Mail：[box1042@mail.cnu.edu.tw](mailto:box1042@mail.cnu.edu.tw)  
[box1043@mail.cnu.edu.tw](mailto:box1043@mail.cnu.edu.tw)

---

進地方創生，不僅落實社區「永續農業經營永在」與地方產業特色加值，也宣導「農場到餐桌」精神與樂活飲食新觀念，善盡嘉藥的社會責任。