



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報 (B7 台南文教)

刊載日期：114 年 9 月 3 日 星期三

記者：黃文記

嘉藥USR探索台日高齡照護新契機

記者黃文記／仁德報導

嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮×永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及五位食品系學生前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。十五分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食，進而重拾社交喜悅。同行學生黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。

此外，團隊也在香川縣體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受飲食文化的獨特魅力。



ETtoday新聞雲



79.8K 粉絲



嘉藥USR團隊赴日交流 探索高齡飲食與照護新契機

ETtoday 的故事 • 1 天 • 已讀取 1 分鐘



嘉藥USR團隊赴日交流 探索高齡飲食與照護新契機

▲嘉藥USR團隊赴大阪世界博覽會健康照護館，體驗AI智慧「自動洗澡機」，探索長照新科技。(記者林東良翻攝，下同)

記者林東良／台南報導

嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮 × 永續城鄉」USR計畫團隊，近期赴日本香川縣與大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流。

此行由計畫協同主持人、食品科技系副教授陳佳慧及餐旅管理系助理教授林美芳領隊，並與合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問範晉嘉及5位食品系同學同行，藉由專業研討與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展方向。

大阪世界博覽會健康照護館內的「自動洗澡機」成為團隊焦點，外型宛如戰機駕駛艙，僅需15分鐘便能完成智慧洗浴，並以AI即時監測心跳與情緒，兼顧舒適與安全。此技術不僅可減輕照護人員體力負擔，也降低長者移位與跌倒風險，對邁入超高齡社會的台灣與日本都是福音。

團隊更於「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳體驗高齡友善「柔軟餐」，從粥品、去骨魚肉到雞肉泥均細心設計，讓咀嚼困難長者能安心共餐，重拾社交喜悅。學生黃珮瑄分享，在保留營養與減輕負擔前提下，適度調味或許更符合台灣長者口味。此外，團隊還親手體驗香川讚岐烏龍麵的傳統製作工法，邊踩麵團邊感受在地飲食文化的獨特魅力。

嘉藥USR研發長陳師瑩表示，計畫核心為「人才培育」與「在地鏈結」，此次跨國交流正是將學術專業帶入真實社會場域的實踐案例，不僅拓展學生國際視野，也培養解決問題的能力，為未來職涯競爭力加分。

嘉藥USR團隊赴日交流 探索高齡飲食與照護新契機



▲嘉藥USR團隊赴大阪世界博覽會健康照護館，體驗AI智慧「自動洗澡機」，探索長照新科技。（記者林東良翻攝，下同）

記者林東良／台南報導

嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮 × 永續城鄉」USR計畫團隊，近期赴日本香川縣與大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流。

此行由計畫協同主持人、食品科技系副教授陳佳慧及餐旅管理系助理教授林美芳領隊，並與合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問範晉嘉及5位食品系同學同行，藉由專業研討與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展方向。



大阪世界博覽會健康照護館內的「自動洗澡機」成為團隊焦點，外型宛如戰機駕駛艙，僅需15分鐘便能完成智慧洗浴，並以AI即時監測心跳與情緒，兼顧舒適與安全。此技術不僅可減輕照護人員體力負擔，也降低長者移位與跌倒風險，對邁入超高齡社會的台灣與日本都是福音。



團隊更於「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳體驗高齡友善「柔軟餐」，從粥品、去骨魚肉到雞肉泥均細心設計，讓咀嚼困難長者能安心共餐，重拾社交喜悅。學生黃珮瑄分享，在保留營養與減輕負擔前提下，適度調味或許更符合台灣長者口味。此外，團隊還親身體驗香川讚岐烏龍麵的傳統製作工法，邊踩麵團邊感受在地飲食文化的獨特魅力。



嘉藥USR研發長陳師瑩表示，計畫核心為「人才培育」與「在地鏈結」，此次跨國交流正是將學術專業帶入真實社會場域的實踐案例，不僅拓展學生國際視野，也培養解決問題的能力，為未來職涯競爭力加分。

※本文版權所有，非經授權，不得轉載。[ETtoday著作權聲明] ※

嘉南藥理大學 USR 團隊赴日交流 探索高齡飲食照護新方向

大成報

2025-09-02 17:16



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮 × 永續城鄉」USR 計畫團隊，由食品科技系副教授陳佳慧、餐旅管理系助理教授林美芳領隊，攜同合作廠商長安食品陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及 5 位食品系同學，前往日本香川縣及大阪開展「台日飲食照護新未來」國際交流，深入探索高齡社會下飲食照護創新與永續發展。

團隊在大阪世界博覽會健康照護館，聚焦「自動洗澡機」這一科技亮點。該設備形似戰機駕駛艙，15 分鐘內可提供全方位療癒體驗，不僅能智慧調整水流與溫度，還以 AI 即時監測心跳、情緒等數據。此科技可呼應長照需求，減輕照護人員體力負擔，降低行動不便長者移位、跌倒風險，對台日超高齡社會皆具重要意義。

在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳，團隊體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉、雞肉泥等。餐廳老闆因母親咀嚼困難研發此類餐點，長安食品陳興隆指出，柔軟餐能解決長者因牙口問題不敢共餐的困境，助其重拾社交喜悅。學生黃珮瑄也分享，可在不增加身體負擔的前提下調味，更契合台灣長者飲食偏好。

此外，團隊在香川縣體驗讚岐烏龍麵傳統製作工法，將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏用雙腳踩踏揉製，感受當地飲食文化魅力。

研發長陳師瑩表示，USR 計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次交流是學術專業與社區需求結合的實例。跨國經驗分享不僅拓展學生國際視野，還助其將專業用於真實場域，培養解決問題能力，提升未來職涯競爭力。

嘉南藥理大學 USR 團隊的赴日交流，為台日高齡照護與飲食領域搭建橋樑。從自動洗澡機的科技借鑒，到柔軟餐的飲食創新，既回應兩國超高齡社會需求，也為學生提供實踐機會。這種「學術 + 產業 + 國際交流」模式，不僅能推動在地長照與飲食產業升級，更為人才培養注入新動能，助力構建更完善的高齡服務體系。



2025-09-02 17:16:00 新聞來源：大成報

嘉南藥理大學 USR 團隊赴日交流 探索高齡飲食照護新方向



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮 × 永續城鄉」USR 計畫團隊，由食品科技系副教授陳佳慧、餐旅管理系助理教授林美芳領隊，攜同合作廠商長安食品陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及 5 位食品系同學，前往日本香川縣及大阪開展「台日飲食照護新未來」國際交流，深入探索高齡社會下飲食照護創新與永續發展。

團隊在大阪世界博覽會健康照護館，聚焦「自動洗澡機」這一科技亮點。該設備形似戰機駕駛艙，15 分鐘內可提供全方位療癒體驗，不僅能智慧調整水流與溫度，還以 AI 即時監測心跳、情緒等數據。此科技可呼應長照需求，減輕照護人員體力負擔，降低行動不便長者移位、跌倒風險，對台日超高齡社會皆具重要意義。

在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳，團隊體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉、雞肉泥等。餐廳老闆因母親咀嚼困難研發此類餐點，長安食品陳興隆指出，柔軟餐能解決長者因牙口問題不敢共餐的困境，助其重拾社交喜悅。學生黃珮瑄也分享，可在不增加身體負擔的前提下調味，更契合台灣長者飲食偏好。

此外，團隊在香川縣體驗讚岐烏龍麵傳統製作工法，將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏用雙腳踩踏揉製，感受當地飲食文化魅力。

研發長陳師瑩表示，USR 計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次交流

是學術專業與社區需求結合的實例。跨國經驗分享不僅拓展學生國際視野，還助其將專業用於真實場域，培養解決問題能力，提升未來職涯競爭力。

嘉南藥理大學 USR 團隊的赴日交流，為台日高齡照護與飲食領域搭建橋樑。從自動洗澡機的科技借鑒，到柔軟餐的飲食創新，既回應兩國超高齡社會需求，也為學生提供實踐機會。這種「學術 + 產業 + 國際交流」模式，不僅能推動在地長照與飲食產業升級，更為人才培養注入新動能，助力構建更完善的高齡服務體系。



嘉南藥理大學 USR 團隊赴日交流 探索高齡飲食照護新方向

新聞聯訪中心 2025-09-02



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮 × 永續城鄉」USR 計畫團隊，由食品科技系副教授陳佳慧、餐旅管理系助理教授林美芳領隊，攜同合作廠商長安食品陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及 5 位食品系同學，前往日本香川縣及大阪開展「台日飲食照護新未來」國際交流，深入探索高齡社會下飲食照護創新與永續發展。

團隊在大阪世界博覽會健康照護館，聚焦「自動洗澡機」這一科技亮點。該設備形似戰機駕駛艙，15 分鐘內可提供全方位療癒體驗，不僅能智慧調整水流與溫度，還以 AI 即時監測心跳、情緒等數據。此科技可呼應長照需求，減輕照護人員體力負擔，降低行動不便長者移位、跌倒風險，對台日超高齡社會皆具重要意義。

在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳，團隊體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉、雞肉泥等。餐廳老闆因母親咀嚼困難研發此類餐點，長安食品陳興隆指出，柔軟餐能解決長者因牙口問題不敢共餐的困境，助其重拾社交喜悅。學生黃珮瑄也分享，可在不增加身體負擔的前提下調味，更契合台灣長者飲食偏好。

此外，團隊在香川縣體驗讚岐烏龍麵傳統製作工法，將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏用雙腳踩踏揉製，感受當地飲食文化魅力。

研發長陳師瑩表示，USR 計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次交流是學術專業與社區需求結合的實例。跨國經驗分享不僅拓展學生國際視野，還助其將專業用於真實場域，培養解決問題能力，提升未來職涯競爭力。

嘉南藥理大學 USR 團隊的赴日交流，為台日高齡照護與飲食領域搭建橋樑。從自動洗澡機

的科技借鑒，到柔軟餐的飲食創新，既回應兩國超高齡社會需求，也為學生提供實踐機會。這種「學術 + 產業 + 國際交流」模式，不僅能推動在地長照與飲食產業升級，更為人才培養注入新動能，助力構建更完善的高齡服務體系。



嘉南藥理大學 USR 團隊赴日交流 探索高齡飲食照護新方向

【大成報記者杜忠聰 / 臺南報導】嘉南藥理大



2025-09-02 學「攜手阿蓮：傳承共榮 × 永續城鄉」USR 計畫團隊，由食品科技系副教授陳佳慧、餐旅管理系助理教授林美芳領隊，攜同合作廠商長安食品陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及 5 位食品系同學，前往日本香川縣及大阪開展「台日飲食照護新未來」國際交流，深入探索高齡社會下飲食照護創新與永續發展。

團隊在大阪世界博覽會健康照護館，聚焦「自動洗澡機」這一科技亮點。該設備形似戰機駕駛艙，15 分鐘內可提供全方位療癒體驗，不僅能智慧調整水流與溫度，還以 AI 即時監測心跳、情緒等數據。此科技可呼應長照需求，減輕照護人員體力負擔，降低行動不便長者移位、跌倒風險，對台日超高齡社會皆具重要意義。

在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳，團隊體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉、雞肉泥等。餐廳老闆因母親咀嚼困難研發此類餐點，長安食品陳興隆指出，柔軟餐能解決長者因牙口問題不敢共餐的困境，助其重拾社交喜悅。學生黃珮瑄也分享，可在不增加身體負擔的前提下調味，更契合台灣長者飲食偏好。

此外，團隊在香川縣體驗讚岐烏龍麵傳統製作工法，將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏用雙腳踩踏揉製，感受當地飲食文化魅力。

研發長陳師瑩表示，USR 計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次交流是學術專業與社區需求結合的實例。跨國經驗分享不僅拓展學生國際視野，還助其將專業用於真實場域，培養解決問題能力，提升未來職涯競爭力。

嘉南藥理大學 USR 團隊的赴日交流，為台日高齡照護與飲食領域搭建橋樑。從自動洗澡機的科技借鑒，到柔軟餐的飲食創新，既回應兩國超高齡社會需求，也為學生提供實踐機會。這種「學術 + 產業 + 國際交流」模式，不僅能推動在地長照與飲食產業升級，更為人才培養注入新動能，助力構建更完善的高齡服務體系。



.消費生活

.社會

新聞來源:大成報

嘉南藥理大學 USR 團隊赴日交流 探索高齡飲食照護新方向

By 新聞聯訪中心 9月2, 2025





【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮×永續城鄉」USR計畫團隊，由食品科技系副教授陳佳慧、餐旅管理系助理教授林美芳領隊，攜同合作廠商長安食品陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系同學，前往日本香川縣及大阪開展「台日飲食照護新未來」國際交流，深入探索高齡社會下飲食照護創新與永續發展。團隊在大阪世界博覽會健康照護館，聚焦「自動洗澡機」這一科技亮點。該設備形似戰機駕駛艙，15分鐘內可提供全方位療癒體驗，不僅能智慧調整水流與溫度，還以AI即時監測心跳、情緒等數據。此科技可呼應長照需求，減輕照護人員體力負擔，降低行動不便長者移位、跌倒風險，對台日超高齡社會皆具重要意義。

在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳，團隊體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉、雞肉泥等。餐廳老闆因母親咀嚼困難研發此類餐點，長安食品陳興隆指出，柔軟餐能解決長者因牙口問題不敢共餐的困境，助其重拾社交喜悅。學生黃珮瑄也分享，可在不增加身體負擔的前提下調味，更契合台灣長者飲食偏好。

此外，團隊在香川縣體驗讚岐烏龍麵傳統製作工法，將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏用雙腳踩踏揉製，感受當地飲食文化魅力。

研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次交流是學術專業與社區需求結合的實例。跨國經驗分享不僅拓展學生國際視野，還助其將專業用於真實場域，培養解決問題能力，提升未來職涯競爭力。

嘉南藥理大學USR團隊的赴日交流，為台日高齡照護與飲食領域搭建橋樑。從自動洗澡機的科技借鑒，到柔軟餐的飲食創新，既回應兩國超高齡社會需求，也為學生提供實踐機會。這種「學術+產業+國際交流」模式，不僅能推動在地長照與飲食產業升級，更為人才培養注入新動能，助力構建更完善的高齡服務體系。



—— 地方

嘉南藥理大學 USR 團隊赴日交流 探索高齡飲食照護新方向



大成報

日 9 月. 02, 2025



【大成報記者杜忠聰 / 臺南報導】嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮 × 永續城鄉」USR 計畫團隊，由食品科技系副教授陳佳慧、餐旅管理系助理教授林美芳領隊，攜同合作廠商長安食品陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及 5 位食品系同學，前往日本香川縣及大阪開展「台日飲食照護新未來」國際交流，深入探索高齡社會下飲食照護創新與永續發展。

團隊在大阪世界博覽會健康照護館，聚焦「自動洗澡機」這一科技亮點。該設備形似戰機駕駛艙，15 分鐘內可提供全方位療癒體驗，不僅能智慧調整水流與溫度，還以 AI 即時監測心跳、情緒等數據。此科技可呼應長照需求，減輕照護人員體力負擔，降低行動不便長者移位、跌倒風險，對台日超高齡社會皆具重要意義。

在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳，團隊體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉、雞肉泥等。餐廳老闆因母親咀嚼困難研發此類餐點，長安食品陳興隆指出，柔軟餐能解決長者因牙口問題不敢共餐的困境，助其重拾社交喜悅。學生黃珮瑄也分享，可在不增加身體負擔的前提下調味，更契合台灣長者飲食偏好。

此外，團隊在香川縣體驗讚岐烏龍麵傳統製作工法，將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏用雙腳踩踏揉製，感受當地飲食文化魅力。

研發長陳師瑩表示，USR 計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次交流是學術專業與社區需求結合的實例。跨國經驗分享不僅拓展學生國際視野，還助其將專業用於真實場域，培養解決問題能力，提升未來職涯競爭力。

嘉南藥理大學 USR 團隊的赴日交流，為台日高齡照護與飲食領域搭建橋樑。從自動洗澡機的科技借鑒，到柔軟餐的飲食創新，既回應兩國超高齡社會需求，也為學生提供實踐機會。這種「學術 + 產業 + 國際交流」模式，不僅能推動在地長照與飲食產業升級，更為人才培養注入新動能，助力構建更完善的高齡服務體系。





[首頁](#) > 即時

嘉南藥理大學 USR 團隊赴日交流 探索高齡飲食照護新方向

大成報 大成報/大成報

22 小時前



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮 × 永續城鄉」USR 計畫團隊，由食品科技系副教授陳佳慧、餐旅管理系助理教授林美芳領隊，攜同合作廠商長安食品陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及 5 位食品系同學，前往日本香川縣及大阪開展「台日飲食照護新未來」國際交流，深入探索高齡社會下飲食照護創新與永續發展。

團隊在大阪世界博覽會健康照護館，聚焦「自動洗澡機」這一科技亮點。該設備形似戰機駕駛艙，15 分鐘內可提供全方位療癒體驗，不僅能智慧調整水流與溫度，還以 AI 即時監測心跳、情緒等數據。此科技可呼應長照需求，減輕照護人員體力負擔，降低行動不便長者移位、跌倒風險，對台日超高齡社會皆具重要意義。

在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳，團隊體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉、雞肉泥等。餐廳老闆因母親咀嚼困難研發此類餐點，長安食品陳興隆指出，柔軟餐能解決長者因牙口問題不敢共餐的困境，助其重拾社交喜悅。學生黃珮瑄也分享，可在不增加身體負擔的前提下調味，更契合台灣長者飲食偏好。

此外，團隊在香川縣體驗讚岐烏龍麵傳統製作工法，將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏用雙腳踩踏揉製，感受當地飲食文化魅力。

研發長陳師瑩表示，USR 計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次交流是學術專業與社區需求結合的實例。跨國經驗分享不僅拓展學生國際視野，還助其將專業用於真實場域，培養解決問題能力，提升未來職涯競爭力。

嘉南藥理大學 USR 團隊的赴日交流，為台日高齡照護與飲食領域搭建橋樑。從自動洗澡機的科技借鑒，到柔軟餐的飲食創新，既回應兩國超高齡社會需求，也為學生提供實踐機會。這種「學術 + 產業 + 國際交流」模式，不僅能推動在地長照與飲食產業升級，更為人才培養注入新動能，助力構建更完善的高齡服務體系。





地方新聞





中央通訊社



28.8K 粉絲



嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機



5 天 • 已讀取 1 分鐘

(中央社訊息服務20250903 10:11:39)嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮 × 永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系同學前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。



嘉藥USR團隊前往日本香川縣及大阪等地展開國際交流之旅

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。



USR團隊至世界博覽會中的大阪健康照護館觀摩「自動洗澡機」

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行同學黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。



「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳提供適合長者實用的柔軟去骨魚肉餐食

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化的獨特魅力。

研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。

2025-09-03 10:11:39 新聞來源：中央社

嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機



嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮×永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系同學前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行同學黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化的獨特魅力。

研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。

[首頁](#) [中文稿](#)

嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機

發稿時間：2025/09/03 10:11:39

(中央社訊息服務20250903 10:11:39)嘉南藥理大學

「攜手阿蓮：傳承共榮 × 永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系同學前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。



嘉藥USR團隊前往日本香川縣及大阪等地展開國際交流之旅

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。



USR團隊至世界博覽會中的大阪健康照護館觀摩「自動洗澡機」

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行同學黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。



「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳提供適合長者實用的柔軟去骨魚肉餐食

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化的獨特魅力。

研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。

[首頁](#) > [即時](#)

嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機

[中央社](#) [中央社/](#)

5 天前

(中央社訊息服務20250903 10:11:39)嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮 × 永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系同學前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。



大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。



團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行同學黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。



此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化的獨特魅力。

研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。

P5



您也可能喜歡這些文章

嘉藥USR探索台日高齡照護新契機



中華日報

更新於 16小時前 • 發布於 16小時前



嘉藥USR團隊至大阪世博會的健康照護館觀摩「自動洗澡機」。(嘉藥提供)

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮×永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及五位食品系學生前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。十五分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。

長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行學生黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。

此外，團隊也在香川縣體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受飲食文化的獨特魅力。

嘉藥USR探索台日高齡照護新契機

CDNS E

2025年9月2日 週二 下午

10:05



0



嘉藥USR團隊至大阪世博會的健康照護館觀摩「自動洗澡機」。(嘉藥提供)
記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮×永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及五位食品系學生前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際

交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。十五分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以A I即時監測心跳、情緒等數據。

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。

長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行學生黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。

此外，團隊也在香川縣體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受飲食文化的獨特魅力。



中華新聞雲
China Daily News



嘉藥USR探索台日高齡照護新契機

2025-09-02 校園



嘉藥USR團隊至大阪世博會的健康照護館觀摩「自動洗澡機」。(嘉藥提供)

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮×永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及五位食品系學生前往日本香川縣及大阪進

行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。十五分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。

長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行學生黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。

此外，團隊也在香川縣體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受飲食文化的獨特魅力。

[← 上一篇](#)[崑大學海築夢 體驗韓流時尚](#)[下一篇 >](#)[用音樂詮釋生命教育故事 玫瑰墓樂團後壁高中演出](#)[聯絡我們](#) | [服務條款](#) | [著作權聲明](#) | [隱私權政策](#)

Copyright @ 中華日報 China Daily News

12 2025年9月2日星期二

嘉藥USR跨海交流 探索臺日高齡照護新契機



【記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮×永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系同學一行，前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下飲食照護創新與永續發展。



大阪世界博覽會健康照護館中「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意焦點；15分鐘全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據；此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的臺灣與日本都是一項福音。

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗專為長者設計「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理；該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。

長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行同學黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。



此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵傳統製作工法；將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化獨特魅力。

研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題能力，進一步提升未來職涯競爭力。

■ 嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機



2025/09/02

(記者邱秋逢/台南報導)嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮×永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系同學前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行同學黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化的獨特魅力。

研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。



嘉藥USR團隊跨海交流探索台日高齡照護

蔡永源 2025年9月2日

【民正新聞記者:蔡永源，蔡慧茹台南報導】嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮×永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系同學前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。



大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。



團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行同學黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。



此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化的獨特魅力。



研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。

綜合新聞

嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

9月2, 2025



【快通新聞記者蔡文雄/台南報導】嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮 × 永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系同學前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行同學黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化的獨特魅力。

研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。

圖說：USR團隊至世界博覽會中的大阪健康照護館觀摩「自動洗澡機」



綜合

嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機

Posted By: TainanTalk 39月, 2025 Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮×永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系同學前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。



（圖說）「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳提供適合長者實用的柔軟去骨魚肉餐食。（記者鄭德政攝）

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。



（圖說）USR團隊至世界博覽會中的大阪健康照護館觀摩「自動洗澡機」。（記者鄭德政攝）

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行同學黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。



（圖說）嘉藥USR團隊前往日本香川縣及大阪等地展開國際交流之旅。（記者鄭德政攝）此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化的獨特魅力。



（圖說）嘉藥食品科技系學生來到日本香川縣讚岐烏龍麵實作體驗。（記者鄭德政攝）研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。

嘉藥USR跨海交流 探索臺日高齡照護新契機

勁報

2025-09-02 12:12



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮×永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系同學一行，前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下飲食照護創新與永續發展。



大阪世界博覽會健康照護館中「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意焦點；15分鐘全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據；此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的臺灣與日本都是一項福音。

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗專為長者設計「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理；該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。



長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行同學黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵傳統製作工法；將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化獨特魅力。



研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題能力，進一步提升未來職涯競爭力。

嘉藥USR跨海交流探索臺日高齡照護新契機



勁報

更新於 2小時前 • 發布於 2小時前



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮×永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系同學一行，前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下飲食照護創新與永續發展。



大阪世界博覽會健康照護館中「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意焦點；15分鐘全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據；此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的臺灣與日本都是一項福音。

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗專為長者設計「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理；該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。



長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行同學黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵傳統製作工法；將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化獨特魅力。



研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題能力，進一步提升未來職涯競爭力。





2025-09-02 12:12:00 新聞來源：勁報

嘉藥USR跨海交流 探索臺日高齡照護新契機



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮×永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系同學一行，前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下飲食照護創新與永續發展。



大阪世界博覽會健康照護館中「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意焦點；15分鐘全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據；此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的臺灣與日本都是一項福音。

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗專為長者設計「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理；該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。



長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行同學黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵傳統製作工法；將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化獨特魅力。



研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題能力，進一步提升未來職涯競爭力。

【文化藝術】

分享：



嘉藥USR跨海交流 探索臺日高齡照護新契機



2025-09-02 【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮×永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系同學一行，前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下飲食照護創新與永續發展。



大阪世界博覽會健康照護館中「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意焦點；15分鐘全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據；此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的臺灣與日本都是一項福音。

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗專為長者設計「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理；該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。



長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行同學黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵傳統製作工法；將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化獨特魅力。



研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題能力，進一步提升未來職涯競爭力。

.地方新鮮事

.社會

新聞來源:勁報

嘉藥USR跨海交流 探索臺日高齡照護新契機

By 新聞聯訪中心 9月2, 2025





【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮×永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系同學一行，前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下飲食照護創新與永續發展。



大阪世界博覽會健康照護館中「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意焦點；15分鐘全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據；此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的臺灣與日本都是一項福音。

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗專為長者設計「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理；該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。



長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行同學黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵傳統製作工法；將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化獨特魅力。



研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題能力，進一步提升未來職涯競爭力。

—— 生活

嘉藥 USR 跨海交流 探索臺日高齡照護新契機



3 小時前



【勁報記者于郁金 / 臺南報導】嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮 × 永續城鄉」USR 計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及 5 位食品系同學一行，前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下飲食照護創新與永續發展。



大阪世界博覽會健康照護館中「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意焦點；15 分鐘全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以 AI 即時監測心跳、情緒等數據；此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員體力負擔，也大幅降低行

動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的臺灣與日本都是一項福音。

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗專為長者設計「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理；該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。



長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行同學黃珮瑄也

分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵傳統製作工法；將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化獨特魅力。



研發長陳師瑩表示，USR 計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求實際案例，透過跨

國經驗分享，學生不僅拓展國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題能力，進一步提升未來職涯競爭力。

[首頁](#) > [即時](#)

嘉藥USR跨海交流 探索臺日高齡照護新契機

勁報 勁報/ 勁報

6 天前



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮×永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系同學一行，前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下飲食照護創新與永續發展。



大阪世界博覽會健康照護館中「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意焦點；15分鐘全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據；此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的臺灣與日本都是一項福音。

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗專為長者設計「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理；該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。



長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行同學黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵傳統製作工法；將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化獨特魅力。



研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題能力，進一步提升未來職涯競爭力。

文化藝術



yam 蕃 薯 藤



天空傳媒(股)公司版權所有。本網站已依台灣網站內容分級規定處理

[服務條款](#)

[隱私權政策](#)

[廣告洽詢](#)

[媒體合作](#)

Cool Life 生活誌 Barrr

Cool Life 生活誌 Barrr

綜合

嘉藥**USR**團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機



📅 2025-09-02

【記者郭忠淵／台南報導】嘉南藥理大學「攜手阿蓮傳承共榮 永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系同學前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。此項科技

正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。



▲ 大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」。

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行同學黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。



▲ 專為長者設計的「柔軟餐」包含粥品去骨魚肉與雞肉泥等料理。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化的獨特魅力。研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培

育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。



▲ 團隊親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。

地方生活 要聞

嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機

6 天 ago 上新聞

【記者郭忠淵／台南報導】嘉南藥理大學「攜手阿蓮傳承共榮 永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧[...]



【記者郭忠淵／台南報導】嘉南藥理大學「攜手阿蓮傳承共榮 永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系同學前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行同學黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化的獨特魅力。研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。

Tags: 屏東時報

地方

嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機

ATAnews 亞太新聞網 6 天 ago Less than a minute



▲嘉藥USR團隊跨海交流探索台日高齡照護新契機。(圖/嘉藥提供)

記者郭忠淵／台南報導

嘉南藥理大學「攜手阿蓮傳承共榮 永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系同學前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。



▲大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」。

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行同學黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。



▲專為長者設計的「柔軟餐」包含粥品去骨魚肉與雞肉泥等料理。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化的獨特魅力。研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。



▲團隊親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。

嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機



by 編輯中心 2025 年 9 月 2 日 in 藝術人文, 要聞 Reading Time: 1 mins read



【記者郭忠淵／台南報導】嘉南藥理大學「攜手阿蓮傳承共榮 永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系同學前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。



▲大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」。

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行同學黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。



▲專為長者設計的「柔軟餐」包含粥品去骨魚肉與雞肉泥等料理。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化的獨特魅力。研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。



▲團隊親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。

嘉藥USR團隊跨海交流 探索 台日高齡照護新契機

2025 年 9 月 2 日 發布在 地方 AA

[分享至FB](#)[分享至LINE](#)[分享至Twitter](#)

推薦 閱讀 大仁科大落實USR使命 攜手瑪家鄉培育民宿專業人才

郵政金融走入社區 屏東郵局於獅子鄉舉辦金融保險知識講座

影音/對流發展旺盛 9/2新竹至臺南有局部大雨

【記者郭忠淵／台南報導】嘉南藥理大學「攜手阿蓮傳承共榮 永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系同學前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。



▲大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」。

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行同學黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。



▲專為長者設計的「柔軟餐」包含粥品去骨魚肉與雞肉泥等料理。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化的獨特魅力。研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。



▲團隊親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。

合作媒體

嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機

亞太新聞網

2025-09-02

0 Points



嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機





▲嘉藥USR團隊跨海交流探索台日高齡照護新契機。(圖/嘉藥提供)

記者郭忠淵／台南報導

嘉南藥理大學「攜手阿蓮傳承共榮 永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系同學前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。



▲大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」。

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行同學黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。



▲專為長者設計的「柔軟餐」包含粥品去骨魚肉與雞肉泥等料理。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化的獨特魅力。研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。



▲ 團隊親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。

嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機



亞太新聞網 ATA News

2025年09月02日 14:01



▲嘉藥USR團隊跨海交流探索台日高齡照護新契機。(圖/嘉藥提供)

記者郭忠淵 / 台南報導

嘉南藥理大學「攜手阿蓮傳承共榮 永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系同學前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。



▲大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」。

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行同學黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。



▲專為長者設計的「柔軟餐」包含粥品去骨魚肉與雞肉泥等料理。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化的獨特魅力。研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。



▲團隊親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。

關鍵字:嘉南藥理大學 台日飲食照護新未來

—— 地方

嘉藥 USR 團隊跨海交流 探索台日 高齡照護新契機



亞太新聞網

📅 9 月. 02, 2025



▲嘉藥 USR 團隊跨海交流探索台日高齡照護新契機。(圖 / 嘉藥提供)

記者郭忠淵 / 台南報導

嘉南藥理大學「攜手阿蓮傳承共榮 永續城鄉」USR 計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范

晉嘉及 5 位食品系同學前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15 分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以 AI 即時監測心跳、情緒等數據。此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。



▲大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」。

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行同學黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。



▲專為長者設計的「柔軟餐」包含粥品去骨魚肉與雞肉泥等料理。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化的獨特魅力。研發長陳師瑩表示，USR 計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了

國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。



嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機

2025 年 9 月 2 日 發布在 屏東時報

AA



分享至FB

LINE 分享至LINE

分享至Twitter

分享至Whatsapp

推薦閱讀

**推進夢想！ 高師大新生定向共識營「夢序」重磅登場**

2025 年 9 月 2 日

**【族人齊聚牡丹 第九屆全國排灣族魯凱族運動會即將登場】**

2025 年 9 月 1 日

【記者郭忠淵／台南報導】嘉南藥理大學「攜手阿蓮傳承共榮 永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責

人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系同學前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。



▲大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」。

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行同學黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。



▲專為長者設計的「柔軟餐」包含粥品去骨魚肉與雞肉泥等料理。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化的獨特魅力。研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。



▲團隊親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。

健康醫學 台南 地方話題 長照專欄

嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機

2025-09-02

▼嘉藥USR團隊跨海交流探索台日高齡照護新契機。(圖/嘉藥提供)



【記者郭忠淵 / 台南報導】嘉南藥理大學「攜手阿蓮傳承共榮 永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系同學前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。



▲大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」。

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行同學黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。



▲ 專為長者設計的「柔軟餐」包含粥品去骨魚肉與雞肉泥等料理。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化的獨特魅力。研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。



▲ 團隊親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。

[首頁](#) > [即時](#)

嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機

[亞太新聞網](#) [亞太新聞網/](#)

6 天前



▲嘉藥USR團隊跨海交流探索台日高齡照護新契機。(圖/嘉藥提供)

記者郭忠淵 / 台南報導

嘉南藥理大學「攜手阿蓮傳承共榮 永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系同學前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。



▲大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」。

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行同學黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。



▲專為長者設計的「柔軟餐」包含粥品去骨魚肉與雞肉泥等料理。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化的獨特魅力。研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。



▲ 團隊親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。



您也可能喜歡這些文章

嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機

發佈於 2025 年 9 月 2 日



【記者郭忠淵／台南報導】嘉南藥理大學「攜手阿蓮傳承共榮 永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系同學前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。此項科技正好呼應長

照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行同學黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化的獨特魅力。研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。

文章分類： 地方生活, 要聞

標籤 屏東時報

嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機

2025-09-02 點閱數：65,424



圖：嘉藥USR團隊至世界博覽會中的大阪健康照護館觀摩「自動洗澡機」。
(校方提供)

【記者黃鐘毅 / 台南報導】嘉南藥理大學USR計畫團隊，由食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系同學前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。



圖：嘉藥食品科技系學生到日本香川縣讚岐烏龍麵實作體驗。（校方提供）

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同學黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文

化的獨特魅力。

研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。

[首頁](#) [教育](#)

嘉藥USR團隊赴日交流 探索高齡社會飲食照護新未來

記者 張竣翔 / 臺南 報導

2025/09/09

嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮 × 永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系同學前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。



嘉藥食品科技系學生來到日本香川縣讚岐烏龍麵實作體驗。(圖/嘉南藥理大學 提供)

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行同學黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。



USR團隊至世界博覽會中的大阪健康照護館觀摩「自動洗澡機」。(圖/嘉南藥理大學 提供)

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化的獨特魅力。

研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。

文化藝術

嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機

民生電子報 新聞中心 2025-09-02 1,175



嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮 × 永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系學生前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。



嘉藥USR團隊前往日本香川縣及大阪等地展開國際交流之旅

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。



「Tetsutaro-Umeda-Nakazakicho」餐廳提供適合長者實用的柔軟去骨魚肉餐食

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行學生黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化的獨特魅力。

研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機](#)

2025-09-02 12:45:16 新聞來源：墨新聞

嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機



墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮 × 永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系學生前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。



嘉藥USR團隊前往日本香川縣及大阪等地展開國際交流之旅

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。



「Tetsutaro-Umeda-Nakazakicho」餐廳提供適合長者實用的柔軟去骨魚肉餐食

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行學生黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化的獨特魅力。

研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機](#)

嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機

宋秉祥

Last updated: 2025/09/02 12:31



嘉藥USR團隊至世界博覽會中的大阪健康照護館觀摩「自動洗澡機」

分享文章



嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮 × 永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系學生前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。



嘉藥USR團隊前往日本香川縣及大阪等地展開國際交流之旅

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。



「Tetsutaro-Umeda-Nakazakicho」餐廳提供適合長者實用的柔軟去骨魚肉餐食

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行學生黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化的獨特魅力。

研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。

嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機

記者宋秉祥／台南報導

嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮 × 永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系學生前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。



嘉藥USR團隊前往日本香川縣及大阪等地展開國際交流之旅

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。



「Tetsutaro-Umeda-Nakazakicho」餐廳提供適合長者實用的柔軟去骨魚肉餐食

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行學生黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化的獨特魅力。

研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。



Home > 嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機

文教

嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機



新聞中心

2025-09-02

0 Points



嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機



嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮 x 永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系學生前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新

未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。



嘉藥USR團隊前往日本香川縣及大阪等地展開國際交流之旅

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。



「Tetsutaro-Umeda-Nakazakicho」餐廳提供適合長者實用的柔軟去骨魚肉餐食

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行學生黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化的獨特魅力。

研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機](https://lifenews.com.tw/399614/)

嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機

新聞中心 |

Last updated: 2025 年 9 月 2 日 下午 1:28



墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮 x 永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系學生前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。



—— 嘉藥USR團隊前往日本香川縣及大阪等地展開國際交流之旅

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。



—— 「Tetsutaro-Umeda-Nakazakicho」餐廳提供適合長者實用的柔軟去骨魚肉餐食

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行學生黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化的獨特魅力。

研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機](#)

墨新聞

嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機

2025-09-02



墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導

嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮 × 永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系學生前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。



嘉藥USR團隊前往日本香川縣及大阪等地展開國際交流之旅

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。



「Tetsutaro-Umeda-Nakazakicho」餐廳提供適合長者實用的柔軟去骨魚肉餐食

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行學生黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化的獨特魅力。

研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。

此篇文章最開始出處為: 嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機

墨新聞-

嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機

written by 墨新聞 2025 年 9 月 2 日 122 人觀看過此新聞



墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮 × 永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系學生前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。



嘉藥USR團隊前往日本香川縣及大阪等地展開國際交流之旅

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。



「Tetsutaro-Umeda-Nakazakicho」餐廳提供適合長者實用的柔軟去骨魚肉餐食

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行學生黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化的獨特魅力。

研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機](https://rise-mediacorp.com/archives/63300)

嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機

新聞中心

Last updated: 2025 年 9 月 2 日 下午 12:56



墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮 × 永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系學生前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。



嘉藥USR團隊前往日本香川縣及大阪等地展開國際交流之旅

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。



「Tetsutaro-Umeda-Nakazakicho」餐廳提供適合長者實用的柔軟去骨魚肉餐食

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行學生黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化的獨特魅力。

研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機](#)



嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機

2025-09-02 13:05



墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮×永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系學生前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。



嘉藥USR團隊前往日本香川縣及大阪等地展開國際交流之旅

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。



「Tetsutaro-Umeda-Nakazakicho」餐廳提供適合長者實用的柔軟去骨魚肉餐食

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困

難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行學生黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化的獨特魅力。

研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機](#)





嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機

墨新聞 2025年9月2日

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導

嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮×永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系學生前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。



嘉藥USR團隊前往日本香川縣及大阪等地展開國際交流之旅

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。



「Tetsutaro-Umeda-Nakazakicho」餐廳提供適合長者實用的柔軟去骨魚肉餐食

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行學生黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化的獨特魅力。

研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機](#)

頭條留言

首頁 > 即時

嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機

墨新聞 墨新聞/

2 小時前



墨新聞 | 記者宋秉祥 / 台南報導

嘉南藥理大學「攜手阿蓮：傳承共榮 × 永續城鄉」USR計畫團隊，由計畫協同主持人食品科技系副教授陳佳慧與餐旅管理系助理教授林美芳領隊，協同合作廠商長安食品負責人陳興隆、帆船食品廠顧問范晉嘉及5位食品系學生前往日本香川縣及大阪進行「台日飲食照護新未來」國際交流活動，藉由專業交流與實地體驗，深入探索高齡社會下的飲食照護創新與永續發展。



嘉藥USR團隊前往日本香川縣及大阪等地展開國際交流之旅

大阪世界博覽會健康照護館中的「自動洗澡機」，宛如戰機駕駛艙，成為參訪團隊注意的焦點。15分鐘的全方位療癒體驗中，機器不只能智慧調整水流與溫度，並以AI即時監測心跳、情緒等數據。此項科技正好呼應長照需求，不僅能減輕照護人員的體力負擔，也大幅降低行動不便長者移位及跌倒風險，對於邁入超高齡社會的台灣與日本都是一項福音。



「Tetsutaro-Umeda-Nakazakicho」餐廳提供適合長者實用的柔軟去骨魚肉餐食

團隊在「Tetsutaro Umeda Nakazakicho」餐廳則體驗了專為長者設計的「柔軟餐」，包含粥品、去骨魚肉與雞肉泥等料理。該餐廳老闆因母親出現咀嚼困難，進而研發高齡友善餐點。長安食品陳興隆指出，長者常因牙口不好，不敢與友人共餐，提供柔軟餐，能讓長輩輕鬆進食進而重拾社交喜悅。同行學生黃珮瑄也分享，在不增加身體負擔的前提下，稍加調味，或許更能符合台灣長者的飲食偏好。

此外，團隊也在香川縣親身體驗讚岐烏龍麵的傳統製作工法。將麵團放入塑膠袋，隨音樂節奏以雙腳踩踏揉製，不僅趣味十足，更能感受當地飲食文化的獨特魅力。

研發長陳師瑩表示，USR計畫以「人才培育」與「在地鏈結」為核心，此次台日交流正是結合學術專業與社區需求的實際案例，透過跨國經驗分享，學生不僅拓展了國際視野，也將所學專業帶入真實社會場域，培養解決問題的能力，進一步提升未來職涯競爭力。

此篇文章最開始出處為：

嘉藥USR團隊跨海交流 探索台日高齡照護新契機