



嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽奪金

嘉南藥理大學食品科技系陳筑婷同學，日前參加「2025 年第六屆 K Cup 國際咖啡挑戰賽」，憑藉著精準的味覺與嗅覺，一路過關斬將，以全對「大滿貫」優異成績，勇奪杯測組冠軍，展現了嘉藥食品系在感官科學教育上的卓越成果。

咖啡杯測比賽採取「三角測試」，選手需在短短 8 分鐘內，面對 8 組、每組 3 杯的咖啡，僅靠嗅覺與味覺分析，辨識出其中唯一不同的那杯咖啡，這不僅考驗選手的感官，更是一場專注力與心理素質的極限挑戰。

奪下冠軍的陳筑婷，從大一入學起便展現對咖啡的濃厚興趣，在食品系特有的「試量產級」加工設備的咖啡專業教室中，修讀了「咖啡技術實務」、「基礎嗅味覺開發」及「食品感官品評」等課程。不同於一般餐飲培訓，食品系的訓練讓她學會以科學的方式拆解風味，為了備戰，她每週堅持練習，不斷調整在三杯咖啡間的差異分析節奏，終於建立起屬於自己的判讀系統。

陳筑婷表示，比賽時專注自己味蕾的細微感受，相信自己的第一判斷，穩定地完成每一組杯測，當確認自己所有組別皆判斷正確，拿下全對成績的那一刻，內心的成就感真是難以言喻，這次的冠軍不僅是榮譽，更是她幾年努力下得到最好的回報。

王麗淑老師表示，食品系的咖啡教學著重在「感官科學」訓練，教導學生不只要「喝」，更要懂得用科學邏輯去「分析」味道，此次陳筑婷能以大滿貫之姿奪冠，正是食品系將科學理論與實務練習完美結合的最佳證明。



嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公共事務組林怡君、吳尚怡
電話：(06)2664911 # 1042、1043
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw



嘉藥食品系陳筑婷 K Cup 國際咖啡杯測賽勇奪冠軍



杯測比賽採取「三角測試」考驗選手嗅覺與味覺的敏銳度



嘉藥食品系王麗淑老師(右)教導學生以科學邏輯去「分析」味道，助陳筑婷奪冠



嘉藥陳筑婷以「大滿貫」優異成績奪杯測組冠軍