



嘉藥攜手大仁有機農場 獨創發酵技術 酪梨花華麗變身

嘉南藥理大學「活酪大內健康藥營—推動大內智慧農業與醫療」USR計畫團隊，日前由計畫主持人王四切教授與大仁有機自然生態農場負責人張明發代表，正式簽署產業合作夥伴聯盟合作備忘錄（MOU）。雙方將共同推動農特產品開發、包裝設計及行銷推廣，期盼結合大學專業研發能量與在地農業資源，持續挖掘大內特色農產的多元應用價值，深化產學鏈結與在地關懷。

臺南大內區為國內酪梨重要產地之一，傳統酪梨產業多停留在果實食用，過往嘉藥USR團隊就與大內區農會合作，運用酪梨籽成功開發出洗髮精、沐浴乳及護手霜等日常用品，不僅有效運用農業廢棄物，產品上市後亦深受民眾好評。

本次與大仁有機自然生態農場的合作，更聚焦在過去較少受到注意的「酪梨花」，由藥粧系林清宮教授帶領學生團隊，成功研發出獨家的酪梨花發酵技術，在酪梨產期大量採收鮮花後進行發酵處理，讓原本可能淪為農業剩餘物的酪梨花，華麗轉身為具地方特色與商品開發潛力的日常用品。發酵過程中加入的乳酸菌更能產生乳酸，搭配花朵本身的天然抗氧化成分「花青素」，能有效加速皮膚角質代謝並溫和保濕，洗後肌膚觸感細緻柔嫩。

除學校協助技術研發外，大仁農場也是嘉藥學生的校外參訪與實習基地，並帶回農場種植的咖啡豆、咖啡花及咖啡外果皮茶運用在咖啡技術實務課程中，真正實現從田間到課堂、從在地農產到優質商品的全方位產學合作。

計畫主持人王四切表示，學校長期推動USR大學社會責任計畫，不僅陪伴在地農民升級產業，更堅持「做中學、學中做」的教學理念，學生不只是參觀農場，更能實際參與「產地觀察—原料開發—技術研究—產品設計」的完整流程，USR計畫的核心價值不只是「走進地方」，更重要的是將大學的專業知識真正留在地方、解決地方問題，透過大學端跨域的專業能量協助地方尋找更多元且永續的發展可能性。