

2026-08-13 17:22:54 新聞來源：1111產經新聞

嘉藥攜手大仁有機農場 獨創發酵技術 酪梨花華麗變身



嘉藥USR團隊結合大學專業運用酪梨花及咖啡花製作出清潔產品。(圖／嘉南藥大提供)

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。



嘉藥與大仁生態農場簽署合作備忘錄期盼結合大學專業研發能量與在地農業資源。
(圖／嘉南藥大提供)

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。

嘉藥攜手大仁有機農場 獨創發酵技術 酪梨花華麗變身

2026-08-13 媒體中心 / 綜合報導



嘉藥USR團隊結合大學專業運用酪梨花及咖啡花製作出清潔產品。(圖 / 嘉南藥大提供)

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。



嘉藥與大仁生態農場簽署合作備忘錄期盼結合大學專業研發能量與在地農業資源。（圖 / 嘉南藥大提供）

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。

嘉藥攜手大仁有機農場 獨創發酵技術 酪梨花華麗變身

2026-08-13 下午 05:22 媒體中心 / 綜合報導



嘉藥USR團隊結合大學專業運用酪梨花及咖啡花製作出清潔產品。
(圖 / 嘉南藥大提供)

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。



嘉藥與大仁生態農場簽署合作備忘錄期盼結合大學專業研發能量與在地農業資源。(圖 / 嘉南藥大提供)

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。

嘉藥攜手大仁有機農場 獨創發酵技術 酪梨花華麗變身

2026-08-13



嘉藥USR團隊結合大學專業運用酪梨花及咖啡花製作出清潔產品。(圖／嘉南藥大提供)

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。



嘉藥與大仁生態農場簽署合作備忘錄期盼結合大學專業研發能量與在地農業資源。(圖／嘉南藥大提供)

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。



ETtoday新聞雲



166.3K 粉絲



酪梨花不再成農業剩餘物! 嘉藥獨創發酵技術變身保養品新原料

ETtoday 的故事 • 4 天 • 已讀取 1 分鐘



酪梨花不再成農業剩餘物！ 嘉藥獨創發酵技術變身保養品新原料

▲嘉南藥理大學USR計畫團隊與大仁有機自然生態農場簽署合作備忘錄，共同開發大內特色農產。(記者林東良翻攝，下同)

記者林東良／台南報導

台南大內是國內酪梨重要產地之一，除了果肉可供食用，過去較少受到關注的酪梨花，如今也有望華麗轉身，嘉南藥理大學USR計畫團隊攜手大仁有機自然生態農場，由藥粧系教授林清宮帶領學生研發獨家酪梨花發酵技術，將可能成為農業剩餘物的花朵轉化為具地方特色與商品開發潛力的日常保養原料，為大內酪梨產業開拓更多元的應用方向。

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)。

雙方未來將共同推動農特產品開發、包裝設計及行銷推廣，結合大學專業研發能量與地方農業資源，持續挖掘大內特色農產的多元應用價值，深化產學合作及在地關懷。

嘉藥指出，大內區是國內酪梨重要產區之一，傳統酪梨產業大多以果實食用為主。嘉藥USR團隊過去曾與大內區農會合作，運用酪梨籽開發洗髮精、沐浴乳及護手霜等日常用品，不僅讓農業剩餘物獲得再利用，產品上市後也受到民眾好評。

此次與大仁有機自然生態農場合作，研發焦點進一步轉向過去較少受到注意的「酪梨花」。藥粧系教授林清宮帶領學生團隊，成功研發獨家酪梨花發酵技術，在酪梨產期採收鮮花後進行發酵處理，讓原本可能成為農業剩餘物的酪梨花，轉化為可供日常用品研發使用的特色原料。

團隊表示，發酵過程加入乳酸菌，可產生乳酸，再結合酪梨花本身所含的天然抗氧化成分花青素，未來可朝肌膚清潔及保濕等日常保養產品方向開發，提升酪梨花的附加價值。

除協助農場進行技術研發，大仁有機自然生態農場也是嘉藥學生的校外參訪及實習基地。校方並將農場種植的咖啡豆、咖啡花及咖啡果皮茶帶回課堂，應用於咖啡技術實務課程，讓產學合作從田間延伸至教室及產品開發。

計畫主持人王四切表示，嘉藥長期推動USR大學社會責任計畫，不僅陪伴地方農民升級產業，也落實「做中學、學中做」的教學理念。學生不只是走訪農場，更能實際參與產地觀察、原料開發、技術研究及產品設計等完整流程。

王四切指出，USR計畫的核心價值不只是「走進地方」，更重要的是將大學專業知識留在地方，協助解決地方產業面臨的問題。期盼透過校方跨領域專業能量，與農場持續開發具在地特色的農產品及生活用品，為大內農業尋找更多元且永續的發展可能。

酪梨花不再成農業剩餘物！ 嘉藥獨創發酵技術變身保養品新原料



▲嘉南藥理大學USR計畫團隊與大仁有機自然生態農場簽署合作備忘錄，共同開發大內特色農產。(記者林東良翻攝，下同)

記者林東良／台南報導

台南大內是國內酪梨重要產地之一，除了果肉可供食用，過去較少受到關注的酪梨花，如今也有望華麗轉身，嘉南藥理大學USR計畫團隊攜手大仁有機自然生態農場，由藥粧系教授林清宮帶領學生研發獨家酪梨花發酵技術，將可能成為農業剩餘物的花朵轉化為具地方特色與商品開發潛力的日常保養原料，為大內酪梨產業開拓更多元的應用方向。



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）。

雙方未來將共同推動農特產品開發、包裝設計及行銷推廣，結合大學專業研發能量與地方農業資源，持續挖掘大內特色農產的多元應用價值，深化產學合作及在地關懷。

嘉藥指出，大內區是國內酪梨重要產區之一，傳統酪梨產業大多以果實食用為主。嘉藥USR團隊過去曾與大內區農會合作，運用酪梨籽開發洗髮精、沐浴乳及護手霜等日常用品，不僅讓農業剩餘物獲得再利用，產品上市後也受到民眾好評。

此次與大仁有機自然生態農場合作，研發焦點進一步轉向過去較少受到注意的「酪梨花」。藥粧系教授林清宮帶領學生團隊，成功研發獨家酪梨花發酵技術，在酪梨產期採收鮮花後進行發酵處理，讓原本可能成為農業剩餘物的酪梨花，轉化為可供日常用品研發使用的特色原料。



團隊表示，發酵過程加入乳酸菌，可產生乳酸，再結合酪梨花本身所含的天然抗氧化成分花青素，未來可朝肌膚清潔及保濕等日常保養產品方向開發，提升酪梨花的附加價值。

除協助農場進行技術研發，大仁有機自然生態農場也是嘉藥學生的校外參訪及實習基地。校方並將農場種植的咖啡豆、咖啡花及咖啡果皮茶帶回課堂，應用於咖啡技術實務課程，讓產學合作從田間延伸至教室及產品開發。

計畫主持人王四切表示，嘉藥長期推動USR大學社會責任計畫，不僅陪伴地方農民升級產業，也落實「做中學、學中做」的教學理念。學生不只是走訪農場，更能實際參與產地觀察、原料開發、技術研究及產品設計等完整流程。



王四切指出，USR計畫的核心價值不只是「走進地方」，更重要的是將大學專業知識留在地方，協助解決地方產業面臨的問題。期盼透過校方跨領域專業能量，與農場持續開發具在地特色的農產品及生活用品，為大內農業尋找更多元且永續的發展可能。



中央通訊社



42.6K 粉絲



嘉藥攜手大仁有機農場獨創發酵技術 酪梨花華麗變身

4 天 • 已讀取 1 分鐘

(中央社訊息服務20260813 10:02:17)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。



嘉藥與大仁生態農場簽署合作備忘錄期盼結合大學專業研發能量與在地農業資源。

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。



嘉藥USR團隊未來將持續挖掘大內特色農產深化產學鏈結與在地關懷。

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。



嘉藥USR團隊結合大學專業運用酪梨花及咖啡花製作出清潔產品。

2026-08-13 10:00:28 新聞來源：中央社

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。

首頁 中文稿

嘉藥攜手大仁有機農場獨創發酵技術 酪梨花華麗變身

發稿時間：2026/08/13 10:00:28

(中央社訊息服務20260813 10:02:17)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。



嘉藥與大仁生態農場簽署合作備忘錄期盼結合大學專業研發能量與在地農業資源。

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。



嘉藥USR團隊未來將持續挖掘大內特色農產深化產學鏈結與在地關懷。

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。



嘉藥USR團隊結合大學專業運用酪梨花及咖啡花製作出清潔產品。

嘉藥攜手大仁有機農場獨創發酵技術 酪梨花華麗變身

中央社 中央社/

3 小時前

(中央社訊息服務20260813 10:02:17)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。



嘉藥×大仁有機農場產學首創發酵技術 酪梨花華麗變身



【記者于郁金/臺南報導】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合作，更聚焦在過去較少受到注意「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日常用品。校方表示，發酵過程中加入乳酸菌更能產生乳酸，搭配花朵本身天然抗氧化成分「花青素」，能有助皮膚溫和保濕，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校外參訪與實習基地，並帶回農場種植咖啡豆、咖啡花，及咖啡外果皮茶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」[圖教學](#)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」完整流程，**USR**計畫核心價值不只是「走進地方」，更重要的是將大學專業知識真正留在地方、解決地方問題，透過大學端跨域專業能量協助地方尋找更多元且永續發展可能性。

嘉藥攜手大仁有機農場 獨創發酵技術 酪梨花華麗變身



2026/08/13

(記者邱秋逢/台南報導)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。





綜合新聞

嘉藥攜手大仁有機農場 獨創發酵技術 酪梨花華麗變身

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

8 月 12, 2026



【快通新聞記者蔡文雄/台南報導】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。

圖說：嘉藥與大仁生態農場簽署合作備忘錄期盼結合大學專業研發能量與在地農業資源。

生活情報

嘉藥×大仁有機農場產學首創發酵技術 酪梨花華麗變身

勁報 2026-08-12 10:45 2 分鐘閱讀

A-

A

A+

L

f

🔗



重點摘要

- 嘉南藥理大學USR計畫團隊與大仁有機自然生態農場合作，簽署產學合作備忘錄。
- 雙方將共同推動農特產品開發、包裝設計及行銷推廣，挖掘大內特色農產多元應用價值。



#產學合作 #發酵技術 #酪梨花

相關人物： 王四切 張明發 林清宮

相關組織： 嘉南藥理大學 大仁有機自然生態農場



【勁報記者于郁金/臺南報導】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。

 讀到一半，先表個態？



讚



哇



愛

還沒有人反應，當第一個！



本次與大仁有機自然生態農場合作，更聚焦在過去較少受到注意「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日常用品。校方表示，發酵過程中加入乳酸菌更能產生乳酸，搭配花朵本身天然抗氧化成分「花青素」，能有助皮膚溫和保濕，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校外參訪與實習基地，並帶回農場種植咖啡豆、咖啡花，及咖啡外果皮茶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」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」完整流程，USR計畫核心價值不只是「走進地方」，更重要的是將大學專業知識真正留在地方、解決地方問題，透過大學端跨域專業能量協助地方尋找更多元且永續發展可能性。

嘉藥×大仁有機農場產學首創發酵技術酪梨花華麗變身



勁報

更新於 1天前 • 發布於 1天前



【勁報記者于郁金/臺南報導】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。



廣告 (請繼續閱讀本文)

本次與大仁有機自然生態農場合作，更聚焦在過去較少受到注意「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日常用品。校方表示，發酵過程中加入乳酸菌更能產生乳酸，搭配花朵本身天然抗氧化成分「花青素」，能有助皮膚溫和保濕，洗後肌膚觸感細緻柔嫩。



廣告 (請繼續閱讀本文)

除學校協助技術研發外，大仁農場也是嘉藥學生校外參訪與實習基地，並帶回農場種植咖啡豆、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全方位產學合作。



廣告 (請繼續閱讀本文)

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」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」完整流程，USR計畫核心價值不只是「走進地方」，更重要的是將大學專業知識真正留在地方、解決地方問題，透過大學端跨域專業能量協助地方尋找更多元且永續發展可能性。





2026-08-12 10:45:00 新聞來源：勁報

嘉藥×大仁有機農場產學首創發酵技術 酪梨花華麗變身



【勁報記者于郁金/臺南報導】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合作，更聚焦在過去較少受到注意「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日常用品。校方表示，發酵過程中加入乳酸菌更能產生乳酸，搭配花朵本身天然抗氧化成分「花青素」，能有助皮膚溫和保濕，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校外參訪與實習基地，並帶回農場種植咖啡豆、咖啡花，及咖啡外果皮茶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」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」完整流程，USR計畫核心價值不只是「走進地方」，更重要的是將大學專業知識真正留在地方、解決地方問題，透過大學端跨域專業能量協助地方尋找更多元且永續發展可能性。

社會

嘉藥×大仁有機農場產學首創發酵技術 酪梨花華麗變身

新聞聯訪中心 2026-08-12



【勁報記者于郁金/臺南報導】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合作，更聚焦在過去較少受到注意「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日常用品。校方表示，發酵過程中加入乳酸菌更能產生乳酸，搭配花朵本身天然抗氧化成分「花青素」，能有助皮膚溫和保濕，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校外參訪與實習基地，並帶回農場種植咖啡豆、咖啡花，及咖啡外果皮茶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」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」完整流程，USR計畫核心價值不只是「走進地方」，更重要的是將大學專業知識真正留在地方、解決地方問題，透過大學端跨域專業能量協助地方尋找更多元且永續發展可能性。

新聞來源：https://twpowernews.com/news_pagein.php?iType=1003&n_id=294508

嘉藥×大仁有機農場產學首創發酵技術 酪梨花華麗變身



2026-08-12 勁報 勁報, 合作媒體



【勁報記者于郁金/臺南報導】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合作，更聚焦在過去較少受到注意「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日常用品。校方表示，發酵過程中加入乳酸菌更能產生乳酸，搭配花朵本身天然抗氧化成分「花青素」，能有助皮膚溫和保濕，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校外參訪與實習基地，並帶回農場種植咖啡豆、咖啡花，及咖啡外果皮茶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」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」完整流程，USR計畫核心價值不只是「走進地方」，更重要的是將大學專業知識真正留在地方、解決地方問題，透過大學端跨域專業能量協助地方尋找更多元且永續發展可能性。

地方新鮮事

社會

新聞來源:勁報

嘉藥×大仁有機農場產學首創發酵技術 酪梨花華麗變身

By 新聞聯訪中心 8月12, 2026





【勁報記者于郁金/臺南報導】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合作，更聚焦在過去較少受到注意「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日常用品。校方表示，發酵過程中加入乳酸菌更能產生乳酸，搭配花朵本身天然抗氧化成分「花青素」，能有助皮膚溫和保濕，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校外參訪與實習基地，並帶回農場種植咖啡豆、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」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」完整流程，USR計畫核心價值不只是「走進地方」，更重要的是將大學專業知識真正留在地方、解決地方問題，透過大學端跨域專業能量協助地方尋找更多元且永續發展可能性。

新聞來源：https://twpowernews.com/news_pagein.php?iType=1003&n_id=294508

【文化藝術】

分享：



嘉藥×大仁有機農場產學首創發酵技術 酪梨花華麗變身



2026-08-12 【勁報記者于郁金/臺南報導】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合作，更聚焦在過去較少受到注意「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日常用品。校方表示，發酵過程中加入乳酸菌更能產生乳酸，搭配花朵本身天然抗氧化成分「花青素」，能有助皮膚溫和保濕，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校外參訪與實習基地，並帶回農場種植咖啡豆、咖啡花，及咖啡外果皮茶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」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」完整流程，USR計畫核心價值不只是「走進地方」，更重要的是將大學專業知識真正留在地方、解決地方問題，透過大學端跨域專業能量協助地方尋找更多元且永續發展可能性。

#嘉南藥理大學 #嘉藥 #大仁有機農場 #酪梨花 #酪梨 #智慧農業 #產學合作 #大內區農會

嘉藥×大仁有機農場產學首創發酵技術 酪梨花華麗變身

勁報 勁報/勁報

5 小時前



【勁報記者于郁金/臺南報導】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合作，更聚焦在過去較少受到注意「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日常用品。校方表示，發酵過程中加入乳酸菌更能產生乳酸，搭配花朵本身天然抗氧化成分「花青素」，能有助皮膚溫和保濕，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校外參訪與實習基地，並帶回農場種植咖啡豆、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」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」完整流程，USR計畫核心價值不只是「走進地方」，更重要的是將大學專業知識真正留在地方、解決地方問題，透過大學端跨域專業能量協助地方尋找更多元且永續發展可能性。

嘉藥攜手大仁有機農場 獨創發酵技術 酪梨花華麗變身

2026-08-12 點閱數：131,878



圖：嘉藥與大仁生態農場簽署合作備忘錄，期盼結合大學專業研發能量與在地農業資源。（記者黃鐘毅 / 翻攝）

【記者黃鐘毅 / 台南報導】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，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，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。

台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。這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。



圖：嘉藥USR團隊結合大學專業運用酪梨花及咖啡花製作出清潔產品。（記者黃鐘毅／翻攝）

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。

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。

[首頁](#) [教育](#)

大內酪梨再進化！嘉藥攜手農場 獨創發酵技術開發新產品

記者 張竣翔 / 台南 報導

2026/08/12

酪梨只能吃果肉？台南大內的酪梨現在連花朵都可能變成特色商品！嘉南藥理大學USR團隊攜手大仁有機自然生態農場，正式簽署產業合作夥伴聯盟合作備忘錄，準備從農產研發、包裝到行銷全面合作，更把過去較少受到注意的「酪梨花」變成研發主角。

大內是台南重要酪梨產區，嘉藥團隊早就開始思考如何讓一顆酪梨發揮更大價值。過去與大內區農會合作時，就曾將酪梨籽重新利用，開發洗髮精、沐浴乳與護手霜等日常用品，讓原本可能成為農業剩餘物的果籽重新找到用途。

這次則輪到酪梨花「華麗轉身」。嘉藥藥粧系林清宮教授帶領學生研發酪梨花發酵技術，在酪梨產期採集鮮花進行發酵，透過乳酸菌與花朵天然成分特性，探索更多日常用品的開發方向，希望進一步拉高地方農產附加價值。



嘉藥王四切教授(右二)與林清宮老師(右一)及梁峰賓老師(左一)帶領學生製作出多款酪梨相關產品。

(嘉南藥理大學提供)

合作也不只停留在實驗室。大仁有機自然生態農場是嘉藥學生的校外學習及實習基地，農場裡的咖啡豆、咖啡花及咖啡果皮茶等素材，也被直接帶回校園融入實務課程，讓學生從認識農作物開始，一路參與原料研究及產品應用。

計畫主持人王四切表示，學生不是到農場「看一看」就結束，而是實際走過產地觀察、原料開發、技術研究到產品設計等過程，在做中學、學中做。對學生而言是實戰經驗，對地方農民來說，也多了一股來自大學的研發力量。



合作備忘錄由嘉藥王四切教授與大仁生態農場張明發代表簽署。(嘉南藥理大學提供)

嘉藥表示，USR真正的價值，是把學校專業帶進地方並留下來。未來將持續結合不同領域師生與在地農業夥伴，讓大內的農產不只停留在採收、販售，更透過研發與創意開拓新的商品可能，為地方產業創造更多永續發展機會。

校園焦點

嘉藥攜手大仁有機農場 獨創發酵技術 酪梨花華麗變身



合作備忘錄由嘉藥王四切教授與大仁生態農場張明發代表簽署

2026 年 08 月 12 日 09:35

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。



嘉藥USR團隊結合大學專業運用酪梨花及咖啡花製作出清潔產品



嘉藥王四切教授(右二)與林清宮老師(右一)及梁峰賓老師(左一)帶領學生製作出多款酪梨相關商品



嘉藥與大仁生態農場簽署合作備忘錄期盼結合大學專業研發能量與在地農業資源

嘉藥攜手大仁有機農場獨創發酵技術 酪梨花華麗變身

by Alex管理員 2026年8月14日 0

墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導



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。



嘉藥USR團隊結合大學專業運用酪梨花及咖啡花製作出清潔產品

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。

本篇文章最開始出處為: 嘉藥攜手大仁有機農場獨創發酵技術 酪梨花華麗變身

嘉藥攜手大仁有機農場獨創發酵技術 酪梨花華麗變身

新聞中心 Published 2026 年 8 月 12 日



墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導



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。



嘉藥USR團隊結合大學專業運用酪梨花及咖啡花製作出清潔產品

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。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥攜手大仁有機農場獨創發酵技術 酪梨花華麗變身](https://east.more-news.tw/archives/51264)

嘉藥攜手大仁有機農場獨創發酵技術 酪梨花華麗變身

新聞中心 Published 2026 年 8 月 12 日



墨新聞 | 記者宋秉祥／台南報導



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。



嘉藥USR團隊結合大學專業運用酪梨花及咖啡花製作出清潔產品

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葉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。

此篇文章最開始出處為: [嘉藥攜手大仁有機農場獨創發酵技術 酪梨花華麗變身](#)

嘉藥攜手大仁有機農場獨創發酵技術 酪梨花華麗變身

宋秉祥 Published: 2026/08/12



嘉藥與大仁生態農場簽署合作備忘錄期盼結合大學專業研發能量與在地農業資源

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。



嘉藥USR團隊結合大學專業運用酪梨花及咖啡花製作出清潔產品

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葉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。

[首頁](#) / [校園](#) / 嘉藥攜手大仁有機農場 酪梨花發酵開創農產新價值

嘉藥攜手大仁有機農場 酪梨花發酵開創農產新價值

2026-08-12 記者 張振興 / 台南 報導

[分享](#)

台南大內酪梨從果肉、果籽到花朵，都有機會創造新價值。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簽署產業合作夥伴聯盟合作備忘錄，將結合校方研發能量與在地農業資源，共同投入農特產品開發、包裝設計及行銷推廣。

大內是國內重要酪梨產區之一，嘉藥USR團隊過去即與大內區農會合作，嘗試突破酪梨僅以果肉食用為主的產業模式，將酪梨籽進一步加值利用，陸續開發洗髮精、沐浴乳及護手霜等產品，讓原本可能被丟棄的農業剩餘物找到新用途。



嘉藥與大仁生態農場簽署合作備忘錄期盼結合大學專業研發能量與在地農業資源。(嘉南藥理大學提供)

此次合作進一步把目光轉向過去較少受到重視的「酪梨花」。由嘉藥藥粧系林清宮教授帶領學生研發獨特發酵技術，在產期採集酪梨鮮花後進行發酵處理，結合乳酸菌發酵及花朵本身含有的天然成分，探索應用於日常用品的可能性，讓酪梨產業從果實延伸至更多元的產品開發。

大仁有機自然生態農場同時也是嘉藥學生校外學習與實習基地，雙方並將農場栽種的咖啡豆、咖啡花及咖啡果皮茶等素材帶入咖啡技術實務課程，讓學生從田間認識原料，再回到課堂進行技術與產品應用，串起農場、生產、研發與教學。



嘉藥USR團隊結合大學專業運用酪梨花及咖啡花製作出清潔產品。(嘉南藥理大學提供)

王四切表示，USR計畫不只是帶學生走進地方，更希望將大學專業真正留在地方。學生透過「產地觀察、原料開發、技術研究、產品設計」完整歷程，在實作中理解農業面臨的問題，同時思考如何運用專業提出解決方案。

校方表示，未來將持續整合跨領域專業，陪伴大內農業尋找更多元的發展方向，透過農產加值、商品設計及人才培育，讓地方特色農產品創造更多可能，也讓大學社會責任從校園真正落實到農村與產業現場。



嘉藥USR攜手大仁農場活化酪梨花開創新局

2026/08/12 陳遍綠 547

嘉南藥理大學「活酪大內健康藥營」USR計畫團隊日前攜手大仁有機自然生態農場，簽署產業合作夥伴聯盟MOU，未來將結合校方研發專業與農場在地資源，從農特產品開發、包裝設計到行銷推廣展開合作，共同挖掘大內特色農產的創新應用與市場價值。



▲合作備忘錄由嘉藥王四切教授與大仁生態農場張明發代表簽署



▲嘉藥USR團隊結合大學專業運用酪梨花及咖啡花製作出清潔產品

臺南大內是國內重要酪梨產區，嘉藥USR團隊過去曾與大內區農會合作，運用酪梨籽開發洗髮精、沐浴乳及護手霜等產品，讓農業剩餘物轉化為日常用品。此次合作則聚焦過去較少被利用的「酪梨花」，由藥粧系林清宮教授帶領學生研發酪梨花發酵技術，將採收後的鮮花透過發酵，開發具地方特色的產品。



▲嘉藥王四切教授(右二)與林清宮老師(右一)及梁峰賓老師(左一)帶領學生製作出多款酪梨相關商品。嘉藥USR團隊表示，未來將持續挖掘大內特色農產深化產學鏈結與在地關懷。

此外，大仁農場也是嘉藥學生的參訪與實習基地，並將咖啡豆、咖啡花及咖啡外果皮茶融入課程，實踐從田間到課堂、從農產到商品的產學合作。



▲嘉藥與大仁生態農場簽署合作備忘錄期盼結合大學專業研發能量與在地農業資源

計畫主持人王四切表示，USR不只是走進地方，更要讓大學專業真正留在地方，透過「產地觀察、原料開發、技術研究、產品設計」的實作，協助在地產業尋找更多元且永續的發展可能。