



國立高雄科技大學 新聞剪報

資料來源：聯合報 B2

刊載日期：102年5月13日

記者：周宗禎

校長室
組員 王雅玲



嘉南科大為新竹五峰、屏東牡丹原住民溫泉鄉研發溫泉保養品伴手禮、協助上市。 記者周宗禎／攝影

嘉科大協助 原鄉溫泉提煉保養品

【記者周宗禎／仁德報導】嘉南藥理科大師生花了1年時間，萃取出新竹五峰鄉張學良故居旁溫泉護膚成分，以及將屏東牡丹鄉旭海溫泉的美膚功能濃縮，提煉出少見的溫泉保養品，並協助五峰、牡丹鄉公所設計伴手禮，五峰溫泉禮盒先上市，開放網路訂購。

五峰、牡丹都是溫泉鄉，也是原住民聚居地，許多居民經濟欠佳，嘉南科大組成溫泉研發團隊，受行政院原民會委託協助發展原鄉產業，研究兩鄉溫泉、分析泉水成分後，發現有美容效果。

嘉南科大民生保健發展中心主任林指宏指出，五峰、牡丹溫泉

有多項醫界認可保養功能，把溫泉有效成分提煉、調製，經規畫品牌與行銷，一定能發展出受歡迎的原鄉特色商品。

團隊深入田野調查溫泉區景觀特色，五峰鄉主打張學良故居溫泉與張學良在五峰的故事，鎖定陸客團與背包客，牡丹旭海溫泉則強調美膚效果，爭取年輕外地遊客。

林指宏說，很多大陸人崇拜張學良，但很少人知道張學良當年經常泡清泉溫泉，五峰護膚禮盒就以張學良長居五峰時的題字為標誌，4瓶保養品與溫泉面膜訂價4千元，開放網路訂購，網址 <http://wufengec.chna.edu.tw/>。



產學合作、創新育成展成果

嘉南科大發表107項新技術

【台南訊】由經濟部中小企業處指導、嘉南藥理科大創新育成中心主辦「2013核心產品發表暨健康產業連結論壇」，於5月10日舉行，展示該校師生、進駐企業計107項新技術產品外，也藉此促進產官學研交流，呈現產業升級的豐碩成果。

該論壇邀請臺南市政府經發局副局長殷世熙，主講「企業運用外部資源提升競爭力」，內容精彩豐富。

會中表揚產學合作傑出教師，並進行進駐企業簽約儀式、頒發專案輔導教師聘書等活動，同時會場也精心安



嘉南科大研發長杜平惠（左起）、校長李孫榮、臺南市政府經發局副局長殷世熙參觀核心產品發表。
黃逢森／攝影

排作品發表攤位、進駐企業核心產品展售。

該校育成中心主任陳信豪表示，今年參展發明人由去年63人成長至90人，件數更由72件大幅提升至107件，表現亮眼，另有16家進駐企

業之作品參展。藉由本次活動，讓參展企業與教師具特色之核心產品，達到推廣行銷目的，進而促進產學合作交流、廠商媒合與技術移轉契機。

（黃逢森）



嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源：自由時報 A A 1

刊載日期：102年5月11日

記者：吳俊峰

校長室 王雅玲
組



嘉藥創新研發 減肥湯匙有商機

嘉南藥理科大創新育成中心昨舉辦核心產品聯展，其中教授郭俊成發明的「減肥湯匙」，在一般湯匙上覆蓋濾油裝置，但湯匙主體與蓋體間有開口，可盛湯、也能降低油脂汲取。

郭俊成說，由於油脂較輕，以傳統湯匙舀湯時，湯的油脂都在表面上，處理不易，減肥湯匙多了蓋體，形成空間擠壓，湯未盛起時，油脂已先流掉，已申請專利，頗具市場商機。

(圖文：記者吳俊鋒)



嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源：聯合報 B2

刊載日期：102年5月11日

記者：吳淑玲

校長室
組員 王雅玲

嘉藥科大研發「減肥湯匙」濾油

【記者吳淑玲／仁德報導】黑豆皮及黑豆渣原本是廢棄不用的食材，在嘉南藥理科大學生巧手下，變身為美味健康食品，有黑豆皮萃取物做成「黑豆鳳梨酥」、「黑豆蘇打餅」，選用黑豆渣做成「高纖黑豆漿渣饅頭」，健康美味又不浪費食材。

食品科技系學生蔡芝馨表示，黑豆皮含有豐富總多酚及C3G黑豆花青素，與鳳梨酥結合可在吃甜點時也保有健康，用黑豆皮磨粉後加入餅皮，讓鳳梨酥口感更好，也可運用在蘇打餅。

另一組學生利用黑豆漿渣開發「高纖黑豆漿渣饅頭」，只放全脂鮮奶和水，做出來富含麥香和奶香，學生說，看到豆漿店將豆渣都丟掉很可惜，才會著手研究

，黃豆漿渣也可做成饅頭，但黑豆漿渣的口感及賣相更好。

老師吳鴻程帶領的學生則以在地水果研發，像「寶島之戀」就有番茄、洛神、鳳梨等做成好吃的水果Q糖，另結合水果乾及核果配合低油塔皮的「健康聚寶塔」，一口可吃到多種水果及核果的營養。

化妝品系老師郭俊成開發的「減肥湯匙」是在湯匙上「加蓋」，舀湯時可濾掉85%的油脂，使用方便。

嘉南藥理科大昨天舉辦「核心產品發表會暨健康產業連結論壇」，創新育成中心主任陳信豪說，對產學合作、企業進駐及技術移轉有興趣者，可洽詢(06)2664911轉1405。



嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源：中華日報 B8

刊載日期：102年5月11日

記者：吳英華

校長室
組員 王雅玲

嘉藥展107件師生發明作品

記者吳英華／仁德報導

嘉南藥理科技大學十日舉辦「核心產品發表暨健康產業連結論壇」，發表一百零七件師生發明作品，並有十六家進駐廠商參展。經發局代理副局長殷世熙鼓勵中小企業多利用產學合作等外部資源，發展核心技術、提升企業競爭力。

食品科技系發表多項以高纖、高鈣、天然等保健訴求所研發的烘焙食品，如健康聚寶塔、抗氧化無糖羅漢果餅等。副教授謝峻旭表示，市面上以健康為訴求的食品甚多，有學校研究做後盾，品質有保障。

有關產學合作、企業進駐及技術移轉問題，可洽該校研究發展處二六六四九一一轉一四〇五或七二〇〇。



嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源：中國時報 C2

刊載日期：102年5月11日

記者：曹婷婷

校長室
組員 王雅玲

嘉藥協助原鄉 開發溫泉產品

台南：誰說溫泉只能拿來泡湯，嘉南藥理科技大學溫泉研究所十年來投入研究溫泉高值應用與產品創新研發，今年與原民會合作，協助五峰鄉、牡丹鄉開發一系列溫泉保養品，鎖定陸客販售，盼創造在地經濟，提升台灣溫泉產業。

(曹婷婷)



資料來源： 台灣大紀元 記者： 賴友容

刊載日期： 2013.05.11

校長室
組員 王雅玲

減肥湯匙 讓喝湯更健康



嘉南藥理科大教授郭俊成(左2)團隊研發「減肥湯匙」,可讓一般人免去喝湯喝到油的困擾。

一般的雞湯、火鍋等各種湯物都會浮上一層油,因此喝湯時不想喝進油並不容易,嘉南藥理科技大學教授郭俊成發明了「減肥湯匙」,他在湯匙上面加上一個蓋子,舀湯時可擋掉大部分油脂,喝的湯就幾乎沒有油分,讓湯品較清淡。

郭俊成表示,看到很多學生吃火鍋時都花很多時間把油撈掉,促成了他發明減肥湯匙的動機。他說,減肥湯匙包括供舀湯使用的大湯匙蓋子,其在蓋子下方留下溝洞,而喝湯用的小湯匙,則在蓋子兩邊留下洞口,兩樣都可輕鬆將浮油排除,至於活動式的蓋子也可解決清洗上的問題。

嘉藥創新育成中心10日舉辦「2013嘉南藥理科技大學核心產品發表暨健康產業連結論壇」,除展示該校師生107件、進駐企業16家等創新產品外,論壇更邀請台南市府經發局副局長殷世熙以「企業運用外部資源提升競爭力」進行演講。

另外,該校師生團隊針對咖啡豆研發出的「高溫短時」烘培技術也相當吸睛,可讓熟豆保留下更多(近3倍)的綠原酸,除了讓咖啡更濃郁,對減肥、降血壓及糖尿病也有幫助。



資料來源： 悠遊台灣 記者： _____

刊載日期： 102.05.08

校長室 王雅玲 組

.....

嘉南藥理科技大學創新育成中心 2013 核心產品發表暨 健康產業連結論壇



由經濟部中小企業處指導、嘉南藥理科技大學創新育成中心主辦之「2013 嘉南藥理科技大學核心產品發表暨健康產業連結論壇」，將於5月10日上午9:30至下午2:00，在該校國際會議中心3樓隆重舉行，除展示該校師生、進駐企業具特色與競爭優勢之新技術、新產品外，也藉此促進產官學研之交流，呈現產業升級及提升區域經濟之豐碩成果。

該論壇邀請國內各研究機構、大專校院、企業界及投資者與會，並邀請臺南市政府經濟發展局殷世熙副局長蒞臨演講，主題為「企業運用外部資源提升競爭力」，內容精彩豐富。會中將表揚該校產學合作傑出教師，並進行進駐企業簽約儀式、頒發專案輔導教師聘書等活動，同時會場也精心安排作品發表攤位、進駐企業核心產品之展售，類型琳瑯滿目，民眾千萬不可錯過。

嘉南藥理科技大學為推廣豐碩之研發成果，於活動當天出版「2013 嘉南藥理科技大學核心產品專輯」發送與會貴賓，其內容包含藥粧科技、食品保健、環境科技、餐旅管理、健康觀光、空間科技、生物科技、職業安全、運動休閒、文化創意、數位內容、GMP 輔導等各領域之產品。

該校創新育成中心陳信豪主任表示，今年度參展發明人由去年之63人成長至90人；教師參展件數更由72件大幅提升至107件，表現亮眼，另還有16家本校進駐企業之作品參展。藉由本次活動，讓參展企業與教師具特色之核心產品可發表於各平面及電子媒體，以達到推廣行銷之目的，進而促進產學合作交流、廠商媒合與技術移轉契機。

本活動完全免費，歡迎有興趣的個人、廠商或中小企業蒞臨該校參觀。欲瞭解更多的相關產品，或有關產學合作、企業進駐及技術移轉等事宜，可洽詢該校研究發展處，電話：06-2664911 轉 1405 或 7200。

