



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中國時報（A8 生活新聞）

刊載日期：103 年 5 月 17 日

記者：曹婷婷

嘉南藥大創舉

溫泉水製餅乾 提升口感助消化

曹婷婷／台南報導

嘉南藥理大學溫泉產業研究所獨步亞洲，以新竹五峰鄉溫泉露頭水製作溫泉餅乾，將溫泉中的碳酸氫鹽取代蘇打粉，提升餅乾口感兼幫助消化，副教授林指宏說，該研發突破溫泉應用限制，後續還有溫泉百頁豆腐等商品。

溫泉變食物？林指宏說，溫泉在全球風行，但目前僅捷克製作溫泉手工餅，亞洲溫泉不少，但日、韓、台灣、大陸都是將溫泉提煉保養品、美妝品，之前雖有業者以溫泉水煮雞蛋推出溫泉蛋，從未有人汲取溫泉製作成食物，溫泉餅乾不僅是國內首創，也是國際溫泉產品研發少數案例。

林指宏說，老一輩說溫泉可以喝、有益健康，為挑戰溫泉到底能否飲（食）用，率學生跑到五峰鄉溫泉露頭汲取水源

進行分析、檢測，確認含50多種符合飲用水標準的礦物質、碳酸氫鹽等成分，決定製成商品。

一開始嘗試製作蛋糕、饅頭，礙於溫泉水無法發泡膨脹，又基於堅持用純天然溫泉、不添加化學成分及保留最多稀有元素的理念，全數宣告失敗，最後僅餅乾成功。

林指宏強調，製作溫泉餅乾技術不難，難在於保留溫泉元素特性並應用於餅乾，捨棄蘇打粉而是讓溫泉中的碳酸氫鹽取代，另選用黑糖、燕麥、麵粉、奶油、雞蛋等，入口即化且助腸胃消化，天然健康且養生，連三高患者也能食用。

林指宏強調，這項成品符合飲用水水質標準檢測，具商品化價值，團隊也已技術指導新竹五峰鄉原住民製作溫泉烙餅、可麗餅，創造商機。



嘉南藥理大學溫泉產業研究所副教授林指宏（左）率研究生，研發溫泉餅乾，將溫泉中的碳酸氫鹽取代蘇打粉，提升餅乾口感兼幫助消化，是國內將溫泉製成食品的創舉。

（曹婷婷攝）



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報（B8 台南產消）

刊載日期：103年5月17日

記者：林偉民



→嘉藥溫泉產業研究所副教授林指宏（左）等人研發的「溫泉精煉手工薄餅」，別具風味。

（記者林偉民攝）

溫泉薄餅、老人防跌…產品亮點多

記者林偉民／仁德報導

溫泉觀光區常見觀光客用溫泉煮蛋，嘉南藥理大學老師開發出溫泉手工薄餅和保養品，也有老師研發防止長輩摔下床的預警裝置，昨天舉辦「核心產品發表」，師生的研發成果受到矚目。

觀光系的「溫泉精煉手工薄餅」極具特色，觀光系暨溫泉產業研究所副教授林指宏表示，各地溫泉的水質略有不同，研發團隊以新竹五峰鄉的溫泉做研究，先檢測溫泉符合飲用水質標準後，以溫泉特有的天然碳酸氫鹽，取代製作餅乾時添加的人工泡打粉，再選用黑糖、燕麥、葡萄乾等滋養食材製作手工薄餅，不但能提升薄餅脆感和入口急速軟化，也能襯托出麵粉自然香及幫助胃腸消化，已經開始生產。

他指出，研發團隊另以南部

牡丹鄉的溫泉研發手工香皂等保養品，開發山藍天白雲系列產品，極具地方特色，可供原鄉作為伴手禮。

休閒暨健康管理學院老人服務事業管理系推出「衰弱長輩防跌預警裝置」，老師曾淑芬表示，老人及行動不便者臥床時，容易摔落床下造成傷害，這項設施以活動偵測裝置與主機構成，可設置在床邊，利用紅外線波被阻斷時會發出聲響，可及時偵測有人跌下床或離開床鋪，提升被照顧者的安全，降低照顧者的工作負荷，目前已獲得專利。

民生學院食品科技系師生以關廟鳳梨做成「旺了莓—翠果醬」，將蔓越莓添加於鳳梨果醬中，再加入西瓜皮和小黃瓜增強清新感，減少果醬的甜膩感，吃起來口感特別。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報（B8 台南產消）

刊載日期：103 年 5 月 17 日

記者：林偉民

嘉藥核心產品發表 135作品參展

記者林偉民／仁德報導

嘉南藥理大學創新育成中心昨天舉辦「核心產品發表暨創新發明競賽」，有南部地區多所學校共提供一百卅五件作品參展及競賽，吸引不少產官學界到場觀摩，場面熱鬧。

參加創新發明競賽的除嘉南大學外，還有屏東科大、高雄應用科大、中華醫事科大、高苑科大、美和科大、遠東科大、空軍航空技術學院、樹人醫護管理學校等校，各校都提供師生的最新發明參與競賽，展現師生創新能力。

昨天的活動在學校國際會議中心舉行，走道上擺滿學校師生研究的各項成果，會場內則有參賽學校逐一介紹研究作品，並邀來國內各研究機構、大專校院、企業界及投資者與會，了解各校的研究成果，期達到推廣目的，進而促進產學合作計畫、企業媒合與技術移轉契機。

市府經發局副局長殷世熙也到場演講「從紅海到藍海策略」，會中還表揚嘉藥產學合作傑出教師、進駐企業簽約儀式、頒發專案輔導教師聘書等，場面熱鬧。

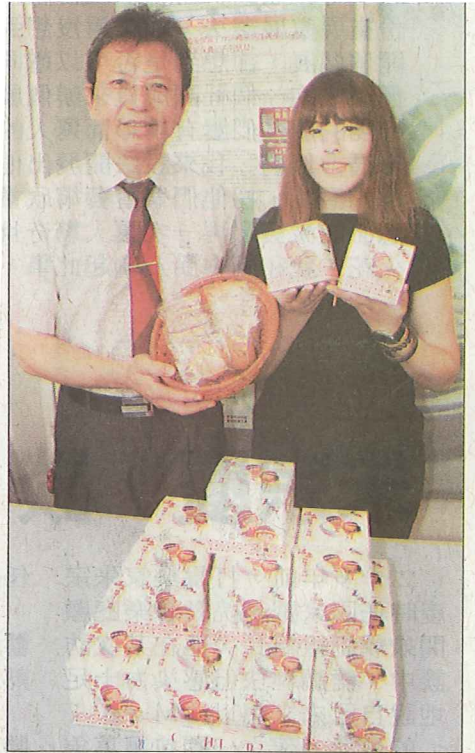


嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報 (B8 台南產消)

刊載日期：103 年 5 月 17 日

記者：林偉民



→嘉藥溫泉產業研究所副教授林指宏(左)等人研發的「溫泉精煉手工薄餅」，別具風味。

(記者林偉民攝)

溫泉薄餅、老人防跌…產品亮點多

記者林偉民／仁德報導
溫泉觀光區常見觀光客用溫泉煮蛋，嘉南藥理大學老師開發出溫泉手工薄餅和保養品，也有老師研發防止長輩摔下床的預警裝置，昨天舉辦「核心產品發表」，師生的研發成果受到矚目。

觀光系的「溫泉精煉手工薄餅」極具特色，觀光系暨溫泉產業研究所副教授林指宏表示，各地溫泉的水質略有不同，研發團隊以新竹五峰鄉的溫泉水質標準後，以溫泉特有的天然碳酸氫鹽，取代製作餅乾時添加的人工泡打粉，再選用黑糖、燕麥、葡萄乾等滋養食材製作手工薄餅，不但能提升薄餅脆感和入口急速軟化，也能襯托出麵粉自然香及幫助胃腸消化，已經開始生產。

他指出，研發團隊另以南部

牡丹鄉的溫泉研發手工香皂等保養品，開發山藍天白雲系列產品，極具地方特色，可供原鄉作為伴手禮。

休閒暨健康管理學院老人服務專業管理系推出「衰弱長輩防跌預警裝置」，老師曾淑芬表示，老人及行動不便者臥床時，容易摔落床下造成傷害，這項設施以活動偵測裝置與主機構成，可設置在床邊，利用紅外線波被阻斷時會發出聲響，可及時偵測有人跌下床或離開床鋪，提升被照顧者的安全，降低照顧者的工作負荷，目前已獲得專利。

民生學院食品科技系師生以關廟鳳梨做成「旺了莓—翠果醬」，將蔓越莓添加於鳳梨果醬中，再加入西瓜皮和小黃瓜增強清新感，減少果醬的甜膩感，吃起來口感特別。



資料來源：自由時報 (AA2 體育都會生活)

刊載日期：103 年 5 月 17 日

記者：林孟婷

嘉南藥理大學 學生酷發明 髮妝水有啤酒味

嘉藥師生團隊製作出具啤酒等四種不同香味的髮妝水。(記者林孟婷攝)

「記者林孟婷／仁德報導」平時發現的妙點子，也有機會成為創意！嘉南藥理大學創新育成中心舉辦的核心產品發表暨創新發明競賽，師生展出研發多時的新產品，其中學生將平日使用的髮妝水，加入啤酒味道，為產品呈現獨特風格。

校方表示，此次競賽活動展示各校師生具特色與競爭優勢的新技術、新產品，並邀請他校研發團隊參展，共有一百三十五件創新作品參展、參賽，從日常生活用品、飲食、保健食品、化妝用品等應有盡有。其中嘉南藥理大學化妝品應用與管理系曾偉倫、簡宇沁、林曉菁及周曉敦等學生，將平日使用的髮妝水做為研發產品，並推出有「啤酒」香味的髮妝水，創意令人驚豔。

周曉敦說，一般市面上的髮妝水通常有過於黏膩、不滑順等情形，研發團隊特地加入水解蠶絲蛋白，讓髮妝水噴在頭髮上會有「滑溜」、清爽效果。

曾偉倫說，產品有啤酒、伊蘭、橙花、水蜜桃等四種不同香味，其中啤酒香味是花了近一年時間研發調配比例，讓髮妝水帶有啤酒香味，卻「不會讓人醉」。

校方表示，核心產品發表會已邁入第八年，歷年來參展作品數量逐年增加，透過參展、參賽等方式，推廣特色核心產品，促進產學合作、技術移轉等契機。

裂機。

舒適閱覽：**2014嘉藥核心產品發表暨創新發明競賽**

取代泡打粉的溫泉養生手工餅

(中央社訊息服務20140519 11:40:12)由經濟部中小企業處指導，嘉南藥理大學創新育成中心主辦之「2014嘉南藥理大學核心產品發表暨創新發明競賽」，將於16日(星期五)09:00~14:00，在該校國際會議中心3樓舉辦，活動展示南區各校師生具特色與競爭優勢之新技術、新產品等，促進產官學研之交流。今年度更首次舉辦創新發明競賽，參加學校除嘉南藥大外，尚有國立屏東科技大學、國立高雄應用科技大學、中華醫事科技大學、高苑科技大學、美和科技大學、遠東科技大學、空軍航空技術學院、樹人醫護管理學校等



啤酒味的髮粧水創新產品

校，希望促進南區各夥伴學校間之學習與交流，創造學界與業界之雙贏成果。

活動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，專題演講主題「從紅海到藍海策略」，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，活動會場更有135件參展及參賽之創新作品。

該校創新育成中心陳師瑩主任表示自從2007年開辦第一屆的核心產品發表會，到今天的『2014嘉南藥理大學核心產品發表暨創新發明競賽』，已邁入第8年。歷年來本校教師參展作品逐年成長，成果豐碩。透過本次活動，參展或參賽教師具特色之核心產品將可報導於各平面及電子媒體，以達到推廣之目的，進而促進產學合作計畫、企業媒合與技術移轉契機，欲了解更多的創新產品，歡迎於活動當日至該校國際會議中心三樓現場參觀。

本活動完全免費，歡迎有興趣的個人、企業或中小企業蒞臨該校參觀，欲洽詢有關產學合作、企業進駐或技術移轉等事宜，歡迎與該校創新育成中心連絡，電話：06-2664911分機7200。

訊息來源：嘉南藥理大學

本文含多媒體檔 (Multimedia files included) :

<http://www.cna.com.tw/postwrite/Detail/148287.aspx>

附件下載

- [取代泡打粉的溫泉養生手工餅 \(jpg檔\)](#)
- [啤酒味的髮粧水創新產品 \(jpg檔\)](#)

新聞稿刊載服務請洽本社業務中心行銷人員·電話 (02) 2505.1180 轉 780 ~ 786 或 790 ~ 797
本平台資料均由投稿單位輸入後對外公布,資料如有錯誤、遺漏或虛偽不實,均由投稿單位負責



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報 (B8 台南產消)

刊載日期：103 年 5 月 17 日

記者：林偉民



→嘉藥溫泉產業研究所副教授林指宏(左)等人研發的「溫泉精煉手工薄餅」，別具風味。

(記者林偉民攝)

溫泉薄餅、老人防跌…產品亮點多

記者林偉民／仁德報導
溫泉觀光區常見觀光客用溫泉煮蛋，嘉南藥理大學老師開發出溫泉手工薄餅和保養品，也有老師研發防止長輩摔下床的預警裝置，昨天舉辦「核心產品發表」，師生的研發成果受到矚目。

觀光系的「溫泉精煉手工薄餅」極具特色，觀光系暨溫泉產業研究所副教授林指宏表示，各地溫泉的水質略有不同，研發團隊以新竹五峰鄉的溫泉水質標準後，以溫泉特有的天然碳酸氫鹽，取代製作餅乾時添加的人工泡打粉，再選用黑糖、燕麥、葡萄乾等滋養食材製作手工薄餅，不但能提升薄餅脆感和入口急速軟化，也能襯托出麵粉自然香及幫助胃腸消化，已經開始生產。

他指出，研發團隊另以南部

牡丹鄉的溫泉研發手工香皂等保養品，開發山藍天白雲系列產品，極具地方特色，可供原鄉作為伴手禮。

休閒暨健康管理學院老人服務專業管理系推出「衰弱長輩防跌預警裝置」，老師曾淑芬表示，老人及行動不便者臥床時，容易摔落床下造成傷害，這項設施以活動偵測裝置與主機構成，可設置在床邊，利用紅外線波被阻斷時會發出聲響，可及時偵測有人跌下床或離開床鋪，提升被照顧者的安全，降低照顧者的工作負荷，目前已獲得專利。

民生學院食品科技系師生以關廟鳳梨做成「旺了莓—翠果醬」，將蔓越莓添加於鳳梨果醬中，再加入西瓜皮和小黃瓜增強清新感，減少果醬的甜膩感，吃起來口感特別。