



健康向前走，『大麥』出頭天 『2014 大麥創新美食發表會』

嘉南藥理大學餐旅管理系吳昆崙副教授，與美國穀物協會聯袂出擊，於 10 月 31 日上午 11:30 在嘉藥餐飲大樓調酒教室，徹底打破大麥只給人釀造啤酒或是作為牲畜主要飼料的刻板印象，運用大麥豐富的 β-葡聚糖 (Beta-glucan) 和可溶性纖維，展現全新多樣的**健康大麥美食**。

吳老師說：「因為大麥本身有其原始風味，所以如何與其他食材搭配調和成具有協調性的**美食**，不能只單靠創意，還需要不斷地嘗試、調整與練習。」此次發表會吳老師與魏紹璞主廚合體示範**田園蔬果軟麥鮮蝦親子洋芋沙拉、奶油巧達大麥濃湯、坦都里風味咖哩牛肉配印度奶油烤麥餅、阿爾薩斯鄉村風味燉豬配南瓜大麥麵疙瘩、鮮茸菇雞肉栗子燉麥飯、蜂蜜堅果麥片喜瑞爾、大麥饅頭、八寶麥糕、荷葉麥香豬、大麥冷麵**等十道鹹、甜大麥料理，多了高纖維，感覺更**健康**。

該校餐旅管理系龔聖雄主任表示，我國主食多為米飯、麵類，「大麥」是耳熟能詳卻又陌生的食物。人類種植大麥的歷史可追溯到 1 萬年前，是全世界最古老的糧食，可是我們對它的了解卻非常少。近年來在學校與美國穀物協會的大力推廣及健康養生觀念的興起下，大麥食品已越來越受到消費者的青睞及食品製造商的重視。中醫普遍對大麥的說法是，味甘性涼，能止渴除煩，利尿通淋，固中益氣。食用大麥對人體的好處也受到西醫的重視，美國食品藥物管理局 (FDA) 已於 2006 年核准大麥的健康認證，確認每天從大麥攝取 3 公克以上的 β-葡聚糖可以降低心血管疾病的風險。若是每天食用含有 0.75 公克 β-葡聚糖之大麥食物，一天四次，就可有效降低膽固醇，減少心臟病及糖尿病罹患率，且能幫助控制理想血壓。龔主任期望經由「2014 大麥創新美食發表會」，提升台灣地區烘焙業、米麵食品業、餐飲業、學校及一般消費民眾等對於大麥粉及全穀物應用於健康美味食品之重視。：



嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公關出版組王耀德、王悅芬
電話：(06) 2664911-1042、1047
E-Mail：box1042@mail.chna.edu.tw
wyf1102@gmail.com

美國穀物協會周佳欣經理表示，很開心第一次與學校合作將大麥入菜推廣健康飲食概念，希望未來能讓更多民眾品嚐到大麥的美味及健康。