



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：經濟日報(A16 產學合作)

刊載日期：105年01月18日

記者：黃逢森

嘉藥產業鏈結 創新創業成績亮眼

104年師生創業團隊提出9案 助產業拓展市場 國際性發明競賽獲獎連連

黃逢森 / 撰稿
圖 / 嘉南藥理大學提供

以「健康樂活、養生保健」特色辦學的嘉南藥理大學，受惠於教育部教學卓越計畫補助，近年來在產學合作、創新創業及專利發明的成果豐碩。尤其在校長陳銘田鼓勵及研發長杜

平惠積極推動下，師生以市場需求角度開發新產品，並將具有成長潛力商品試量產，提升產學合作效能，並引領學生參與實作，以期降低學用落差。

該校提出辦理「104年嘉藥產業鏈結試量產產學補助計畫」，師生創業團隊共提出9案13件，透過教師及創業團隊創

新思維及研發能量，與合作廠商試量產產品有嘉藥芳療養生禮盒、牛樟芝錠體驗包、牛樟芝酒禮盒、牛樟芝茗茶禮盒、樂齡桌遊-超益智積木、糖絲三白守水亮白面膜、習讀養生茶包輔助調節血壓之活性乳酸菌肽粉、抗菌除臭液、寡糖水果醋彈珠汽水、火龍果洗面

乳、火龍果化妝水、火龍果乳液等，不僅協助業者開拓市場，並有助於師生研發能量提升。校長陳銘田表示，在現今重視養生保健的年代，學校培育樂活服務產業人才的教育目標，正契合時代社會潮流，而這些創新產品，充分展現學校積極辦學的特色與理念。

104年嘉藥師生參加國際性發明競賽獲獎連連，參加10月「2015台北國際發明暨技術交易展」競賽，13件參賽作品中，共計榮獲1金5銀3銅佳績，得獎數在全國大專校院中名列前茅，甚至吸引奧地利、韓國等國際媒體專訪，表現亮眼；11月參加「2015第六屆IIIC國際創新發明競賽」，9件參賽作品中，共榮獲3金5銀1銅殊榮；此外「雲嘉南跨區典範策略聯盟-2015年專利與研發成果評比及聯展」，全國大專校院共41組作品參加競賽，評選出5組優等作品，粧品系郭俊成老師之作品榮獲優等作品獎。

嘉南藥理大學網址：<http://www.cnu.edu.tw/>。



嘉藥師生試量產特色產品捐贈校方，校長陳銘田（前排左七）與研發師生團隊合影。



嘉藥校長陳銘田（左六）與參加2015台北國際發明暨技術交易展獲獎師生合影。

核心產品發表會 加值產業競爭優勢

為促使研發成果符合產業需求，嘉藥已連續舉辦9年的「核心產品發表會」，將年度產出研發能量推廣至產業界，不定期舉辦產學論壇及參與各項商機媒合會，推廣研發成果，並協助及鼓勵師生加強專利發明提案及商品化，健全專利智財管理、媒合機制，確保智慧財產成果，以保有市場競爭力，協助企業創造事業優勢，縮短研發時間、節省研發經費。研究發展處創新育成中心培育的團隊「科技粧點火龍果」，榮獲「103年度教育部大專畢業

生創業服務計畫一、二階段」，從全國122個團隊中入選，獲得第一階段創業補助金50萬元，順利創業成立「耀耀化粧品有限公司」，生產火龍果面膜及精華液且成功上市；翌年更從全國大專校院28個團隊中脫穎而出，獲取第二階段40萬元創業補助，除了與知名國立大學並列榜單外，也是唯一入榜的私立科技大學。

教育部青年發展署104年8月14日公布「104年大專畢業生創業服務計畫」(U-start)通過名單，嘉藥共有3個團隊通過審查，團隊數為全國大專校院第二名，更高居全國

私立科技大學第一，成績斐然。第一隊為製造業之「White In Taiwan (WIT)」團隊，由生物科技系江建民老師、化粧品應用與管理系丁秀玉老師共同輔導，主要將天然食品開發成新一代的安全美妝用品添加物，利用生物轉化的特性，創造出比市面上市非天然添加物更具安全性及效能之產品，頗具市場潛力。第二隊為服務業之「iTasker愛派克」團隊，由資訊多媒體應用系謝愛家老師、創新育成中心王懷毅顧問共同輔導，研發一套解決製造業人力需求之網站與APP雲端平

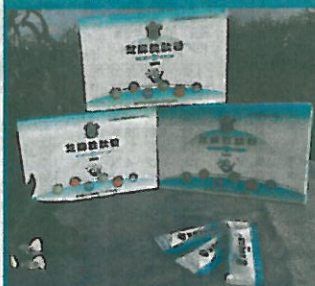
台，透過互聯網的力量，架構「製造業人力價值網」，為產業提供新型態的人力取得模式，也解決人力缺乏的問題。第三隊為文創業之「麥自每里創意企業社」，由化粧品應用與管理系呂尚謙

老師輔導，運用低溫研磨及萃取技術，分子篩過濾的方式進行中草藥的萃取，結合冷製法製造手工皂，可解決身體有異味及痘痘困擾的問題，突破傳統手工皂市場，創造新型態產業價值。



104年度大專畢業生創業服務計畫獲獎團隊與創新育成中心主任陳師堂（左一）和同仁合影。

產學技轉成功案例



嘉振研發長杜平惠主持研發團隊，與嘉振企業產學合作研發之芝麻酥粉。

芝麻先生 台灣美味傳香全球

嘉振企業有限公司負責人吳玉娥、陳玉振夫婦，生活在全國最大的芝麻種植產地，對芝麻食品的認識及喜愛程度不言而喻。曾經也是芝麻農的陳玉振夫婦，看見農民辛苦採收芝麻後，大多僅作為生產芝麻油或芝麻粉，感到非常可惜。於是有了芝麻多元開發及提升產業價值的想法，以契作收購讓農民收入穩定，進而鼓勵青年返鄉投入農業發展，讓這片土地的美好風味得以永續經營，並開創了嘉振企業有限公司，而「芝麻先生」的名號就此誕生。

為了讓台灣芝麻的風味及故事可以傳香世界，嘉振企業與嘉南藥理大學杜平惠研發長及王淑珍教授進行產學合作研發，利用生技技術萃取芝麻的營養成分，將芝麻蛋白萃取成為芝麻肽，配合穀粉，研發出芝麻酥肽多穀粉，提升營養價值、加速吸收。再者，杜平惠研發長主持研發團隊，以經濟部學界科專計畫研發成果，將經動物實驗證實，具有調節血壓之植生性乳酸菌發酵代謝產物，以及結合發酵芝麻粕，開發出具調節血壓之產品，目前該技術已獲專利，且技轉給嘉振企業商品化。