



嘉藥群師妙手 蝶豆花變變變

擁有華麗紫色的蝶豆花，近年來成為餐飲調製新寵。嘉南藥理大學藥理學院、民生學院 40 餘位教師，組成跨學科實務創新教學社群，專研蝶豆花的栽培繁殖、花青素抗氧化機轉、文創飾品及餐飲調製應用。社群成果發表會時，教師們展出親手加入蝶豆花，精心製作而成的饅頭、花式調酒，現場洋溢紫色夢幻色彩。

來自生物科技系、藥學系、餐旅管理系、化粧品應用與管理系、食品科技系等共約 40 名教師，組成實務創新教學社群，希望藉由跨領域，與來自不同學科的同儕們一起研討，提升實務創新教學及研發能力。

社群召集人、生物科技系田乃月教授及高毓瑩教授，以時下熱門的「蝶豆」為主題成立社群，意外獲得來多教師的響應，一同參與分享蝶豆在生技醫藥、栽種繁殖、文創、烘焙及調飲上的研究與應用，並由業師指導，利用蝶豆花製作卡片及胸針等文創產品，提高蝶豆花的附加價值。

藥理學院李冠漢院長表示，台灣於 1920 年引進蝶豆栽種。全株可作綠肥，但是根、種子有毒。故蝶豆花在傳統民俗醫學中常做為有毒昆蟲或毒蛇咬傷的解毒劑，但成熟種子有微毒可用來驅蟲，係因其中的蝶豆肽具有抗菌功能，並會刺激子宮收縮，孕婦不宜食用。

「但蝶豆在新胜肽、蛋白質藥物、抗癌藥物等的開發運用，潛力無窮！」生科系吳明娟主任補充說，學界最新研究發現，蝶豆中的「蛋白環化酶 1」可以扮演蛋白質世界中的膠水角色(連接酶)，成為蛋白質生物科技的新工具。

在系列研討中，高毓瑩教授首先分享，如何應用組織培養及溫控光照來栽培繁殖蝶豆，使種植環境不受自然環境影響，提高產量。藥學系唐自強教授也



嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公關出版組林文斌、吳尚怡
電話：(06) 2664911#1042、1043
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw

說明，蝶豆花豐富的花青素具有抗氧化機轉，由於及花青素的分子結構在不同酸鹼值條件下會有不同的變化，而會產生變紅，變綠的效果，是很好的天然指示劑，同時也因為在高熱下，不會變色，是很好的天然色素。

民生學院王瑞顯院長補充說，自從「香精麵包」事件後，民眾對天然香精及色素的需求越來越高。蝶豆花的花青素不僅具抗氧化的保健功能，迷人悅目的色澤變化，也可為烘焙食品及特調飲料加入新的元素。

餐旅系孫靖玲老師便將蝶豆花應用在饅頭製作，指導教師們做出藍紫色菊花造型的饅頭，不僅推廣低熱量高纖的健康養生食物，也讓社群老師讚歎，做饅頭竟可以變成藝術創作

餐旅系的調飲專家鄧杞祝老師，則以蝶豆花熱水沖泡為基底，加入冰塊，搭配茶飲、檸檬汁、酒類、牛乳，調製出「花茶香飲」、「迷迭香蝶豆汽泡水」、「花香汽泡水」，漸層美麗的天然色澤，非常吸睛。教師們也紛紛試調屬於自己的專屬色彩。