

嘉藥群師妙手 蝶豆花料理調酒變變變

【得獎的是...】鎖定金馬獎！得獎瞬間不放過



▲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，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。（圖 / 嘉藥提供）

記者林悅 / 南市報導

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。

「但蝶豆在新勝肽、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。



▲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。（圖 / 嘉藥提供）

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。

嘉藥群師妙手 蝶豆花變變變

中央網路報 (2017-11-09 19:01)

分享 |  微博     



嘉藥教師跨領域合作提高蝶豆花附加價值(由左至右為藥學系唐自強教授、生科系高毓瑩教授、餐旅系孫靖玲老師、鄧杞祝老師、生科系田乃月教授)。



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。



蝶豆花應用在饅頭製作，做出藍紫色菊花造型的饅頭。



調飲專家鄧杞祝老師利用蝶豆花製作出顏色美麗的飲品。



嘉藥教師跨領域合作同研發蝶豆花相關製品。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。

「但蝶豆在新勝肽、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。

（蔡清欽報導）

【中央網路報】

嘉藥跨學科研究蝶豆 成果發表

2017-11-09 08:00:00 記者林偉民 / 仁德報導

分享



擁有華麗紫色的蝶豆花，近年成為餐飲調製新寵，嘉南藥理大學藥理學院、民生學院四十餘名教師，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，昨舉行成果發表，精心製作的饅頭、花式調酒，讓現場洋溢紫色夢幻色彩。

社群召集人、生物科技系教授田乃月、高毓瑩，以時下熱門的「蝶豆」為主題成立社群，生物科技系、藥學系、餐旅管理系、化粧品應用與管理系、食品科技系等共約四十人加入，跨領域參與蝶豆在生技醫藥、栽種繁殖、文創、烘焙及調飲的研究與應用。

在系列研討中，高毓瑩教授分享如何應用組織培養及溫控光照來栽培繁殖蝶豆，提高產量；藥學系教授唐自強提供蝶豆花豐富的花青素具有抗氧化機轉，是很好的天然指示劑；民生學院長王瑞顯指出，蝶豆花的花青素不僅具抗氧化的保健功能，也可為烘焙食品及特調飲料加入新的元素。

嘉藥跨學科研究蝶豆 成果發表



中華日報

<http://www.cdns.com.tw>

2017年11月9日 下午9:44



記者林偉民／仁德報導

擁有華麗紫色的蝶豆花，近年成為餐飲調製新寵，嘉南藥理大學藥理學院、民生學院四十餘名教師，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，昨舉行成果發表，精心製作的饅頭、花式調酒，讓現場洋溢紫色夢幻色彩。

社群召集人、生物科技系教授田乃月、高毓瑩，以時下熱門的「蝶豆」為主題成立社群，生物科技系、藥學系、餐旅管理系、化粧品應用與管理系、食品科技系等共約四十人加入，跨領域參與蝶豆在生技醫藥、栽種繁殖、文創、烘焙及調飲的研究與應用。

在系列研討中，高毓瑩教授分享如何應用組織培養及溫控光照來栽培繁殖蝶豆，提高產量；藥學系教授唐自強提供蝶豆花豐富的花青素具有抗氧化機轉，是很好的天然指示劑；民生學院長王瑞顯指出，蝶豆花的花青素不僅具抗氧化的保健功能，也可為烘焙食品及特調飲料加入新的元素。

嘉藥跨學科研究蝶豆 成果發表

記者林偉民／仁德報導
2017-11-09



蝶豆花應用在饅頭製作，做出藍紫色菊花造型的饅頭。（嘉藥提供）

擁有華麗紫色的蝶豆花，近年成為餐飲調製新寵，嘉南藥理大學藥理學院、民生學院四十餘名教師，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，昨舉行成果發表，精心製作的饅頭、花式調酒，讓現場洋溢紫色夢幻色彩。

社群召集人、生物科技系教授田乃月、高毓瑩，以時下熱門的「蝶豆」為主題成立社群，生物科技系、藥學系、餐旅管理系、化粧品應用與管理系、食品科技系等共約四十人加入，跨領域參與蝶豆在生技醫藥、栽種繁殖、文創、烘焙及調飲的研究與應用。

在系列研討中，高毓瑩教授分享如何應用組織培養及溫控光照來栽培繁殖蝶豆，提高產量；藥學系教授唐自強提供蝶豆花豐富的花青素具有抗氧化機轉，是很好的天然指示劑；民生學院長王瑞顯指出，蝶豆花的花青素不僅具抗氧化的保健功能，也可為烘焙食品及特調飲料加入新的元素。

蝶豆花正夯嘉藥群師提高蝶豆花的附加價值



2017/11/09

【大成報記者于郁金/臺南報導】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。

來自嘉南藥理大學生物科技系、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。

藥理學院院長李冠漢表示，臺灣於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。

「但蝶豆在新勝肽、蛋白質藥物、抗癌藥物等的開發運用，潛力無窮！」生科系主任吳明娟補充說，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。

民生學院院長王瑞顯補充說，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。

根據維基百科資料顯示，在東南亞，蝶豆花被當成是一種天然食用色素。在馬來西亞菜式中，它用來為糯米著色以製造娘惹粽。在泰國南部和馬來西亞半島東海岸的吉蘭丹、丁加奴一帶有一種料理，做法是用蝶豆花汁將米染成藍色再加上其他配菜，這種料理被稱為藍花飯。在泰國，一種加入糖漿的藍色飲料被稱為蝶豆水（**น้ำดอกอัญชัน** nam dok anchan），它有時會加入一滴甜萊姆汁以增加酸度並將果汁變成介乎粉紅色與紫色間的顏色。在緬甸菜和泰國菜中，蝶豆花也可以裹麵糊油炸食用。蝶豆花茶由蝶豆花和香茅製成，根據所加入液體的酸鹼度，它可以改變液體顏色，如檸檬汁（鹼性）加入蝶豆花茶後會變成紫色。





蝶豆花正夯 嘉藥群師提高蝶豆花的附加價值

2017-11-09 23:54:04 于郁金

分享



【大成報記者于郁金/臺南報導】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。

來自嘉南藥理大學生物科技系、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。

藥理學院院長李冠漢表示，臺灣於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！」生科系主任吳明娟補充說，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。

民生學院院長王瑞顯補充說，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。

根據維基百科資料顯示，在東南亞，蝶豆花被當成是一種天然食用色素。在馬來西亞菜式中，它用來為糯米著色以製造娘惹粽。在泰國南部和馬來西亞半島東海岸的吉蘭丹、丁加奴一帶有一種料理，做法是用蝶豆花汁將米染成藍色再加上其他配菜，這種料理被稱為藍花飯。在泰國，一種加入糖漿的藍色飲料被稱為蝶豆水 (น้ำดอกอัญชัน nam dok anchan)，它有時會加入一滴甜萊姆汁以增加酸度並將果汁變成介乎粉紅色與紫色間的顏色。在緬甸菜和泰國菜中，蝶豆花也可以裹麵糊油炸食用。蝶豆花茶由蝶豆花和香茅製成，根據所加入液體的酸鹼度，它可以改變液體顏色，如檸檬汁 (鹼性) 加入蝶豆花茶後會變成紫色。



蝶豆花正夯 嘉藥群師提高蝶豆花的附加價值

大成報 (2017-11-09 23:51)

分享 |  微博     



【大成報記者于郁金/臺南報導】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。

來自嘉南藥理大學生物科技系、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。

藥理學院院長李冠漢表示，臺灣於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。

「但蝶豆在新勝肽、蛋白質藥物、抗癌藥物等的開發運用，潛力無窮！」生科系主任吳明娟補充說，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。

民生學院院長王瑞顯補充說，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。

根據維基百科資料顯示，在東南亞，蝶豆花被當成是一種天然食用色素。在馬來西亞菜式中，它用來為糯米著色以製造娘惹粽。在泰國南部和馬來西亞半島東海岸的吉蘭丹、丁加奴一帶有一種料理，做法是用蝶豆花汁將米染成藍色再加上其他配菜，這種料理被稱為藍花飯。在泰國，一種加入糖漿的藍色飲料被稱為蝶豆水（น้ำดอกอัญชัน nam dok anchan），它有時會加入一滴甜萊姆汁以增加酸度並將果汁變成介乎粉紅色與紫色間的顏色。在緬甸菜和泰國菜中，蝶豆花也可以裹麵糊油炸食用。蝶豆花茶由蝶豆花和香茅製成，根據所加入液體的酸鹼度，它可以改變液體顏色，如檸檬汁（鹼性）加入蝶豆花茶後會變成紫色。



蝶豆花正夯 嘉藥群師妙手變變變



【記者于郁金/臺南報導】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。

來自嘉南藥理大學生物科技系、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。

藥理學院院長李冠漢表示，臺灣於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。

「但蝶豆在新勝肽、蛋白質藥物、抗癌藥物等的開發運用，潛力無窮！」生科系主任吳明娟補充說，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。

民生學院院長王瑞顯補充說，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。

根據維基百科資料顯示，在東南亞，蝶豆花被當成是一種天然食用色素。在馬來西亞菜式中，它用來為糯米著色以製造娘惹粽。在泰國南部和馬來西亞半島東海岸的吉蘭丹、丁加奴一帶有一種料理，做法是用蝶豆花汁將米染成藍色再加上其他配菜，這種料理被稱為藍花飯。在

泰國，一種加入糖漿的藍色飲料被稱為蝶豆水（**น้ำดอกถั่วชัน nam dok anchan**），它有時會加入一滴甜萊姆汁以增加酸度並將果汁變成介乎粉紅色與紫色間的顏色。在緬甸菜和泰國菜中，蝶豆花也可以裹麵糊油炸食用。蝶豆花茶由蝶豆花和香茅製成，根據所加入液體的酸鹼度，它可以改變液體顏色，如檸檬汁（鹼性）加入蝶豆花茶後會變成紫色。





蝶豆花正夯嘉藥群師妙手變變變



2017/11/09

【勁報記者于郁金/臺南報導】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。

來自嘉南藥理大學生物科技系、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。

藥理學院院長李冠漢表示，臺灣於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。

「但蝶豆在新勝肽、蛋白質藥物、抗癌藥物等的開發運用，潛力無窮！」生科系主任吳明娟補充說，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。

民生學院院長王瑞顯補充說，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。

根據維基百科資料顯示，在東南亞，蝶豆花被當成是一種天然食用色素。在馬來西亞菜式中，它用來為糯米著色以製造娘惹粽。在泰國南部和馬來西亞半島東海岸的吉蘭丹、丁加奴一帶有一種料理，做法是用蝶豆花汁將米染成藍色再加上其他配菜，這種料理被稱為藍花飯。在泰國，一種加入糖漿的藍色飲料被稱為蝶豆水（**น้ำดอกอัญชัน** nam dok anchan），它有時會加入一滴甜萊姆汁以增加酸度並將果汁變成介乎粉紅色與紫色間的顏色。在緬甸菜和泰國菜中，蝶豆花也可以裹麵糊油炸食用。蝶豆花茶由蝶豆花和香茅製成，根據所加入液體的酸鹼度，它可以改變液體顏色，如檸檬汁（鹼性）加入蝶豆花茶後會變成紫色。



蝶豆花正夯 嘉藥群師妙手變變變



【記者于郁金/臺南報導】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。

來自嘉南藥理大學生物科技系、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。

藥理學院院長李冠漢表示，臺灣於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。

「但蝶豆在新勝肽、蛋白質藥物、抗癌藥物等的開發運用，潛力無窮！」生科系主任吳明娟補充說，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。

民生學院院長王瑞顯補充說，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。

根據維基百科資料顯示，在東南亞，蝶豆花被當成是一種天然食用色素。在馬來西亞菜式中，它用來為糯米著色以製造娘惹粽。在泰國南部和馬來西亞半島東海岸的吉蘭丹、丁加奴一帶有一種料理，做法是用蝶豆花汁將米染成藍色再加上其他配菜，這種料理被稱為藍花飯。在泰國，一種加入糖漿的藍色飲料被稱為蝶豆水（น้ำดอกถั่วขึ้น nam dok anchan），它有時會加入一滴甜萊姆汁以增加酸度並將果汁變成介乎粉紅色與紫色間的顏色。在緬甸菜和泰國菜中，蝶豆花也可以裹麵糊油炸食用。蝶豆花茶由蝶豆花和香茅製成，根據所加入液體的酸鹼度，它可以改變液體顏色，如檸檬汁（鹼性）加入蝶豆花茶後會變成紫色。





嘉藥群師妙手 蝶豆花變變變

<http://www.minjim.com>

新聞局版台訊字 0220 號

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】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。「但蝶豆在新勝肽、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。

主題：[消費新聞] 嘉藥群師妙手 蝶豆花變變變

facebook UUTW FB

日期：2017/11/9



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祀祝老師，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。







嘉藥群師妙手 蝶豆花變變變

分享:   

【新南瀛記者黃鐘毅報導】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?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)，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。

嘉藥群師妙手 蝶豆花變變變



TNN台灣地方新聞／黃緒勳／更新日期: 2017-11-09 20:15:24



【記者黃緒勳台南報導】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?具有抗菌功能，並會刺激子宮收縮，孕婦不宜食用。

「但蝶豆在新勝?、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?1」可以扮演蛋白質世界中的膠水角色(連接?)，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。

舒適閱覽：小中大
嘉藥群師妙手 蝶豆花變變變


蝶豆花應用在饅頭製作，做出藍紫色菊花造型的饅頭



調飲專家鄧紀祝老師利用蝶豆花製作出顏色美麗的飲品

嘉藥群師妙手 蝶豆花變變變

(中央社訊息服務20171113 09:43:03)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



教師跨領域合作提高蝶豆花附加價值(由左至右為藥學系唐自強教授、生科系高毓瑩教授、餐旅系孫靖玲老師、鄧杞祝老師、生科系田乃月教授)

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。

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/223786.aspx>

附件下載

- 蝶豆花應用在饅頭製作，做出藍紫色菊花造型的饅頭 (jpg檔)
- 調飲專家鄧杞祝老師利用蝶豆花製作出顏色美麗的飲品 (jpg檔)
- 教師跨領域合作提高蝶豆花附加價值(由左至右為藥學系唐自強教授、生科系高毓瑩教授、餐旅系孫靖玲老師、鄧杞祝老師、生科系田乃月教授) (jpg檔)

嘉藥群師聯手研究蝶豆花

2017-12-15



嘉藥教師辦社群成果發表會，展示加入蝶豆花製成的饅頭及花式調酒。(記者陳懷恩攝)

f Facebook

LINE LINE

WeChat WeChat

+ 更多... 1

【記者陳懷恩台南報導】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。

嘉藥教師辦社群成果發表會，展出親手加入蝶豆花、精心製作而成的饅頭及花式調酒，現場洋溢紫色夢幻色彩。

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，意外獲得來多位教師響應，一同參與分享蝶豆的研究與應用，並由業師指導，用蝶豆花製作卡片及胸針，提高附加價值。

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，因其中蝶豆?具有抗菌功能。不過，蝶豆?會刺激子宮收縮，孕婦不宜食用。



↑ 蝶豆花應用在饅頭製作，做出藍紫色菊花造型的饅頭。
(嘉藥提供)

嘉藥跨學科研究蝶豆 成果發表

記者林偉民／仁德報導

擁有華麗紫色的蝶豆花，近年成為餐飲調製新寵，嘉南藥理大學藥理學院、民生學院四十餘名教師，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，昨舉行成果發表，精心製作的

饅頭、花式調酒，讓現場洋溢紫色夢幻色彩。

社群召集人、生物科技系教授田乃月、高毓瑩，以時下熱門的「蝶豆」為主題成立社群，生物科技系、藥學系、餐旅管理系、化粧品應用與管理系、食品科技系等共約四十人加入，跨領域參與蝶豆在生技醫

藥、栽種繁殖、文創、烘焙及調飲的研究與應用。

在系列研討中，高毓瑩教授分享如何應用組織培養及溫控光照來栽培繁殖蝶豆，提高產量；藥學系教授唐自強提供蝶豆花豐富的花青素具有抗氧化機轉，是很好的天然指示劑；民生學院長王瑞顯指出，蝶豆花的花青素不僅具抗氧化的保健功能，也可為烘焙食品及特調飲料加入新的元素。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：臺灣時報(17 文教)

刊載日期：106 年 11 月 10 日

記者：林福來



←嘉藥群師妙手，蝶豆花變變變！
(記者林福來攝)

嘉藥群師妙手 料理夢幻蝶豆花

〔記者林福來台南報導〕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、民生學院四十餘位教師，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、食品科技系等共約四十名教師，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，台灣於一九二〇年引進蝶豆栽種，全株可作綠肥，但是根、種子有毒；因此，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，係因其中的蝶豆太具有抗菌功能，並會刺激子宮收縮，孕婦不宜食用。

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。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：臺灣導報(4B 台南新聞)

刊載日期：106 年 12 月 16 日

記者：陳懷恩

嘉藥群師聯手研究蝶豆花

【記者陳懷恩台南報導】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。

嘉藥教師辦社群成果發表會，展出親

手加入蝶豆花、精心製作而成的饅頭及花式調酒，現場洋溢紫色夢幻色彩。

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，意外獲得來多位教師響應，一同參與分享蝶豆的研究與應用，並由業師指導，用蝶豆花製作卡片及胸針，提高附加價值。