



## 嘉藥樂活美食宴 五彩繽紛創新意

嘉南藥理大學民生學院於1月19日11時30分在餐飲大樓3樓調飲教室，舉辦「五彩繽紛，健康饗宴」創新樂活工作坊成果展，學院內各系教師應用天然植物色素，研發、調製出米麵食、西點、餅乾、飲料、巧克力與漬物等20多道美食，不僅道道色彩繽紛、翻轉形狀設計，完全顛覆感官視覺，更是美味可口，挑動深層味蕾。

民生學院王瑞顯院長表示，近年來市面上核可使用之化學合成色素極為普及，並業已廣泛使用於大部份加工食品，然而化學物質對人體之危險因素遠超過自然色素。而台灣本土四季植物種類繁多，可適宜使用的色素種類很多，也很容易使用於調理食品。

他進一步說明，大自然中植物色素種類繁多，古人便常直、間接運用五顏六色的植物色素於飲食中，一方面除植物食材本身的風味外，還能伴隨有吸引視覺之色澤，交匯出色香味俱全的整體美食光環。

工作坊成果皆是院內各系老師匠心獨具之作，作品結合理論與實務、傳統與創新，包含有餐旅管理系吳昆崙老師採用枸杞、落神花調配之「枸杞果凍」與5種植物烘焙之「五行蛋糕」；鄧杞祝老師以朝鮮薊與6種植物調製成的「義式卡布基諾咖啡撒花」與「雲中奶霧」；孫靖玲老師運用薑黃、地瓜與蝶豆花之「創意花型饅頭」；林美芳老師將5種植物與糯米混合，製作出五彩客家「豬籠板」；趙偉廷老師使用甜菜根、竹炭、菠菜等製作的「義式五色油封鴨肉餃」；洪孟巽老師以芒果、覆盆子、黑醋栗等創作的「法式軟糖」與「甘佩斯拉糖」；王心宜與陳瑤惠老師為吸引幼兒而設計的「花豹吐司」與「西瓜造型小餅乾」；陳姿秀老師展現營養專業，推出「田園飯團」；食品科技系林盈君主任從台灣本土可可樹果實萃取發酵，所研發的「繽紛可可球巧克力」；吳世煌老師則將甜菜



## 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) 266-4911 分機 1042、1043  
E-Mail：[box1042@mail.cnu.edu.tw](mailto:box1042@mail.cnu.edu.tw)  
[box1043@mail.cnu.edu.tw](mailto:box1043@mail.cnu.edu.tw)

根與蘿蔔醃泡多時，調製出的「漬物」佐料，再搭配創新的「彩虹刈包」，展現絕妙在地美味饗食。

嘉藥秉持不斷創新之理念，配合教育部補助的《教學創新先導計畫》與規劃的《高教深耕計畫》，組成「五彩繽紛」創新樂活美食教師工作坊，結合多系跨專業教師，精心設計出的樂活創意美食作品，引導學子從做中學、從學中做。