

# 嘉藥87歲碩士！張鶴齡專研溫泉酒釀技術將申請專利

【送肉粽】百年習俗7大禁忌解密



▲嘉藥87歲碩士張鶴齡，專研溫泉酒釀技術，將舉行溫泉酒品評會，並申請專利、打算創業。（圖 / 嘉藥提供）

記者林悅 / 南市報導

87歲張鶴齡花費2年時間，跑遍新竹尖石、台南龜丹、屏東旭海、台東金鋒等全台4大溫泉，採集溫泉原水、研發鳳梨溫泉酒釀造技術，他6月9日通過溫泉產業碩士班論文口試，不僅創下嘉南藥理大學最年長的學士、碩士紀錄，還將申請「溫泉酒釀造技術」專利，歡迎大家投資他！

張鶴齡85歲時從嘉藥觀光事業管理系畢業，已獲得「樂齡勤學獎」，2年後碩士畢業，再度獲頒「樂齡勤學獎」。他的指導教授林指宏老師欽佩說，張鶴齡確定錄取後，便風雨無阻、每天8時半就到實驗室讀書、做實驗，展現無比的熱情和毅力，是同屆同學中第1位通過口試的。



張鶴齡說，他13歲離家來台，經歷空軍雜役、駐台美軍高階專員、亞洲蔬菜研發中心經理，因長期在西方人管理的機構工作，偶爾在機構的社交場合充當吧臺工作，自學雞尾酒調製，常讓他想起70多年前還在大陸江蘇故鄉時，家人親友都會自釀酒類的往事，在碩士班時修習林指宏老師的溫泉應用技術研發課程時，突發奇想，何不利用「溫泉」來釀酒！

林指宏乍聽，驚訝不已，因為國外雖然有標榜溫泉酒的產品，但多只是噱頭，不是那麼純正。師生兩人討論後，便決定利用台灣的溫泉為基礎，好好來挑戰溫泉酒釀造技術，希望為台灣各地的溫泉區創造出具有地方特色的新創產品。

張鶴齡年紀不小，但研究企圖心甚大。不過「我年紀大，交通只靠一輛機車」，他感謝林老師，不僅開車帶他遍訪台灣各地溫泉，有時還看天色不佳，擔心他騎車遇雨，竟特地開車來接他去學校，去年除夕夜還邀請因求學而孤身住台南的他，一起吃年夜飯。

「老師把我當家人！」張鶴齡眼角微溼、肅手站在林老師旁說了這句話，讓林指宏有些靦腆。



師生2年最後決定選取適合當作基底的四大溫泉。張鶴齡說，民間釀造酒醋常有雜菌孳生、溫度控制不易，以致酒醋風味和品質難以控制的問題。因此，他由馴化野生酵母菌開始實驗，每日觀察記錄，嘗試無數組合後，研發出新的抑制雜菌孳生技術、溫泉礦物釀酒技術，有效提升風味和產量。

張鶴齡在論文口試時首次發表新技術，獲得口試委員、台南市觀光旅遊局林國華副局長大力讚賞，認為他結合台南關廟名產鳳梨、溫泉水，開發出新的溫泉酒釀造技術，為台灣溫泉市場創造了新模式，十分具有應用價值。

張鶴齡將在6月16日下午的觀光系、溫泉所校友大會，舉行溫泉酒品評會，並將申請專利、打算創業。他說，大膽去想、努力去做，「人生沒有什麼不可能的」！

# 嘉藥87歲碩士張鶴齡 專研溫泉酒釀造技術，即將申請專利

中央網路報 (2018-06-13 17:44)

分享 |  微博     



張鶴齡與指導老師林指宏一同採集溫泉原水、研發鳳梨溫泉酒釀造技術。



嘉藥87歲碩士張鶴齡專研溫泉酒釀造技術，即將申請專利。



實驗室每日觀察記錄，讓釀造出來的溫泉酒醋令人驚豔。 87歲的張鶴齡花費2年時間，跑遍新竹尖石、臺南龜丹、屏東旭海、臺東金鋒等全臺4大溫泉，採集溫泉原水、研發鳳梨溫泉酒釀造技術，6月9日通過溫泉產業碩士班論文口試。他不僅創下嘉南藥理大學歷來最年長的學士、碩士紀錄，還將申請「溫泉酒釀造技術」專利，藉此創業、分享技術，「歡迎大家投資我」！

張鶴齡85歲時從嘉藥觀光事業管理系畢業，已獲得「樂齡勤學獎」，2年後碩士畢業，再度獲頒「樂齡勤學獎」。他的指導教授林指宏老師欽佩說，張鶴齡確定錄取後，便風雨無

阻、每天八點半就到實驗室讀書、做實驗，展現無比的熱情和毅力，是同屆同學中第1位通過口試的。

張鶴齡說，他13歲離家來臺，經歷空軍雜役、駐臺美軍高階專員、亞洲蔬菜研發中心經理，因長期在西方人管理的機構工作，偶爾在機構的社交場合充當吧臺工作，自學雞尾酒調製，常讓他想起70多年前還在大陸江蘇故鄉時，家人親友都會自釀酒類的往事，在碩士班時修習林指宏老師的溫泉應用技術研發課程時，突發奇想「何不利用溫泉來釀酒！」

林指宏乍聽，驚訝不已，因為國外雖然有標榜溫泉酒的產品，但多只是噱頭，不是那麼純正。師生兩人討論後，便決定利用臺灣的溫泉為基礎，好好來挑戰溫泉酒釀造技術，希望為臺灣各地的溫泉區創造出具有地方特色的新創產品。

張鶴齡年紀不小，但研究企圖心甚大。不過「我年紀大，交通只靠一輛機車」，他感謝林老師，不僅開車帶他遍訪臺灣各地溫泉，有時還看天色不佳，擔心他騎車遇雨，竟特地開車來接他去學校，去年除夕夜還邀請因求學而孤身住臺南的他，一起吃年夜飯。「老師把我當家人！」張鶴齡眼角微溼、肅手站在林老師旁說了這句話，讓林指宏有些靦腆。

師生兩年最後決定選取適合當作基底的四大溫泉。張鶴齡說，民間釀造酒醋常有雜菌孳生、溫度控制不易以致酒醋風味和品質難以控制的問題。因此，他由馴化野生酵母菌開始實驗，每日觀察記錄，嘗試無數組合後，研發出新的抑制雜菌孳生技術、溫泉礦物釀酒技術，有效提升風味和產量。

張鶴齡在論文口試時首次發表新技術，獲得口試委員、臺南市觀光旅遊局林國華副局長大力讚賞，認為他結合臺南關廟名產鳳梨、溫泉水，開發出新的溫泉酒釀造技術，為臺灣溫泉市場創造了新模式，十分具有應用價值。

張鶴齡將在6月16日下午的觀光系、溫泉所校友大會，舉行溫泉酒品評會，並將申請專利、打算創業。他說，大膽去想、努力去做，「人生沒有什麼不可能的」！

# 嘉藥87歲碩士張鶴齡 專研溫泉酒釀造技術，即將申請專利

<http://www.cdnews.com.tw> 2018-06-13 17:44:00



張鶴齡與指導老師林指宏一同採集溫泉原水、研發鳳梨溫泉酒釀造技術。



嘉藥87歲碩士張鶴齡專研溫泉酒釀造技術，即將申請專利。



實驗室每日觀察記錄，讓釀造出來的溫泉酒醋令人驚豔。

87歲的張鶴齡花費2年時間，跑遍新竹尖石、臺南龜丹、屏東旭海、臺東金鋒等全臺4大溫泉，採集溫泉水、研發鳳梨溫泉酒釀造技術，6月9日通過溫泉產業碩士班論文口試。他不僅創下嘉南藥理大學歷來最年長的學士、碩士紀錄，還將申請「溫泉酒釀造技術」專利，藉此創業、分享技術，「歡迎大家投資我」！

張鶴齡85歲時從嘉藥觀光事業管理系畢業，已獲得「樂齡勤學獎」，2年後碩士畢業，再度獲頒「樂齡勤學獎」。他的指導教授林指宏老師欽佩說，張鶴齡確定錄取後，便風雨無阻、每天八點半就到實驗室讀書、做實驗，展現無比的熱情和毅力，是同屆同學中第1位通過口試的。

張鶴齡說，他13歲離家來臺，經歷空軍雜役、駐臺美軍高階專員、亞洲蔬菜研發中心經理，因長期在西方人管理的機構工作，偶爾在機構的社交場合充當吧臺工作，自學雞尾酒調製，常讓他想起70多年前還在大陸江蘇故鄉時，家人親友都會自釀酒類的往事，在碩士班時修習林指宏老師的溫泉應用技術研發課程時，突發奇想「何不利用溫泉來釀酒！」

林指宏乍聽，驚訝不已，因為國外雖然有標榜溫泉酒的產品，但多只是噱頭，不是那麼純正。師生兩人討論後，便決定利用臺灣的溫泉為基礎，好好來挑戰溫泉酒釀造技術，希望為臺灣各地的溫泉區創造出具有地方特色的新創產品。

張鶴齡年紀不小，但研究企圖心甚大。不過「我年紀大，交通只靠一輛機車」，他感謝林老師，不僅開車帶他遍訪臺灣各地溫泉，有時還看天色不佳，擔心他騎車遇雨，竟特地開車來接他去學校，去年除夕夜還邀請因求學而孤身住臺南的他，一起吃年夜飯。「老師把我當家人！」張鶴齡眼角微溼、肅手站在林老師旁說了這句話，讓林指宏有些靦腆。

師生兩年最後決定選取適合當作基底的四大溫泉。張鶴齡說，民間釀造酒醋常有雜菌孳生、溫度控制不易以致酒醋風味和品質難以控制的問題。因此，他由馴化野生酵母菌開始實驗，每日觀察記錄，嘗試無數組合後，研發出新的抑制雜菌孳生技術、溫泉礦物釀酒技術，有效提升風味和產量。

張鶴齡在論文口試時首次發表新技術，獲得口試委員、臺南市觀光旅遊局林國華副局長大力讚賞，認為他結合臺南關廟名產鳳梨、溫泉水，開發出新的溫泉酒釀造技術，為臺灣溫泉市場創造了新模式，十分具有應用價值。

張鶴齡將在6月16日下午的觀光系、溫泉所校友大會，舉行溫泉酒品評會，並將申請專利、打算創業。他說，大膽去想、努力去做，「人生沒有什麼不可能的」！



## 87歲碩士 張鶴齡研發溫泉酒

中華日報  
http://www.cdn.com.tw

中華日報

124 人追蹤

追蹤

2018年6月13日 下午10:01

留言



記者林偉民／仁德報導

八十七歲的張鶴齡經過兩年苦讀，即將自嘉南藥理大學溫泉產業碩士班畢業，不但創下嘉藥歷來最年長的學士、碩士紀錄，張鶴齡還打算將研發的「溫泉酒釀造技術」申請專利，藉此創業、分享技術，他自豪的說：「歡迎大家投資我！」

張鶴齡八十五歲時從嘉藥觀光事業管理系畢業，獲頒「樂齡勤學獎」，畢業後續讀嘉藥溫泉產業碩士班，九日順利通過論文口試，因兩年來勤讀不輟，學校將再頒給「樂齡勤學獎」，肯定他努力讀書。

指導教授林指宏說，張鶴齡真正是「活到老，學到老」的實踐者，每天風雨無阻，上午八時半就到實驗室讀書、做實驗，展現無比的熱情和毅力，是同屆同學中第一名通過口試的學生。

至於會研究溫泉酒釀製技術，張鶴齡表示，早年在軍中和社會上的經歷，讓他學會雞尾酒調製，在碩士班上溫泉應用技術研發課程時，又想到七十多年前他大陸江蘇故鄉的親人都會自釀酒類的往事，而有了利用台灣各處的溫泉自釀溫泉酒的構想。

林指宏感佩他的研究精神，師生兩人討論後，決定利用台灣的溫泉為基礎，挑戰溫泉酒釀造技術，希望為台灣各地的溫泉區創造出具有地方特色的新產品，師生兩年來走訪台灣各地溫泉進行研究。

張鶴齡說，民間釀造酒、醋常有雜菌孳生、溫度控制不易，致酒醋風味和品質難以控制，因此他由馴化野生酵母菌開始實驗，每日觀察記錄，嘗試無數組合後，研發出新的抑制雜菌孳生技術、溫泉礦物釀酒技術，有效提升風味和產量。他將在十六日下午的觀光系、溫泉所校友大會，舉行溫泉酒品評會，並將申請專利，打算創業。

（酒後不開車，安全有保障）

## 87歲碩士 張鶴齡研發溫泉酒

記者林偉民／仁德報導  
2018-06-13



張鶴齡每天進實驗室觀察記錄，讓釀造出來的溫泉酒醋令人驚豔。（嘉藥提供）

八十七歲的張鶴齡經過兩年苦讀，即將自嘉南藥理大學溫泉產業碩士班畢業，不但創下嘉藥歷來最年長的學士、碩士紀錄，張鶴齡還打算將研發的「溫泉酒釀造技術」申請專利，藉此創業、分享技術，他自豪的說：「歡迎大家投資我！」

張鶴齡八十五歲時從嘉藥觀光事業管理系畢業，獲頒「樂齡勤學獎」，畢業後續讀嘉藥溫泉產業碩士班，九日順利通過論文口試，因兩年來勤讀不輟，學校將再頒給「樂齡勤學獎」，肯定他努力讀書。

指導教授林指宏說，張鶴齡真正是「活到老，學到老」的實踐者，每天風雨無阻，上午八時半就到實驗室讀書、做實驗，展現無比的熱情和毅力，是同屆同學中第一名通過口試的學生。

至於會研究溫泉酒釀製技術，張鶴齡表示，早年在軍中和社會上的經歷，讓他學會雞尾酒調製，在碩士班上溫泉應用技術研發課程時，又想到七十多年前他大陸江蘇故鄉的親人都會自釀酒類的往事，而有了利用台灣各處的溫泉自釀溫泉酒的構想。

林指宏感佩他的研究精神，師生兩人討論後，決定利用台灣的溫泉為基礎，挑戰溫泉酒釀造技術，希望為台灣各地的溫泉區創造出具有地方特色的新產品，師生兩年來走訪台灣各地溫泉進行研究。

張鶴齡說，民間釀造酒、醋常有雜菌孳生、溫度控制不易，致酒醋風味和品質難以控制，因此他由馴化野生酵母菌開始實驗，每日觀察記錄，嘗試無數組合後，研發出新的抑制雜菌孳生技術、溫泉礦物釀酒技術，有效提升風味和產量。他將在十六日下午的觀光系、溫泉所校友大會，舉行溫泉酒品評會，並將申請專利，打算創業。

（酒後不開車，安全有保障）

---

## 87歲嘉藥碩士張鶴齡將申請專利專研溫泉酒釀造技術



2018/06/13

【大成報記者于郁金/臺南報導】87歲張鶴齡花費2年時間，跑遍新竹尖石、臺南龜丹、屏東旭海、臺東金鋒等全臺4大溫泉，採集溫泉原水、研發鳳梨溫泉酒釀造技術，6月9日通過溫泉產業碩士班論文口試；他不僅創下嘉南藥理大學歷來最年長的學士、碩士紀錄，還將申請「溫泉酒釀造技術」專利，藉此創業、分享技術，「歡迎大家投資我」！

張鶴齡85歲時，從嘉藥觀光事業管理系畢業，已獲得「樂齡勤學獎」，2年後碩士畢業，再度獲頒「樂齡勤學獎」。他的指導教授林指宏老師欽佩說，張鶴齡確定錄取後，便風雨無阻、每天八點半就到實驗室讀書、做實驗，展現無比的熱情和毅力，是同屆同學中第1位通過口試的。

張鶴齡說，他13歲離家來臺，經歷空軍雜役、駐臺美軍高階專員、亞洲蔬菜研發中心經理，因長期在西方人管理的機構工作，偶爾在機構的社交場合充當吧臺工作，自學雞尾酒調製，常讓他想起70多年前還在大陸江蘇故鄉時，家人親友都會自釀酒類的往事，在碩士班時修習林指宏老師的溫泉應用技術研發課程時，突發奇想「何不利用溫泉來釀酒！」

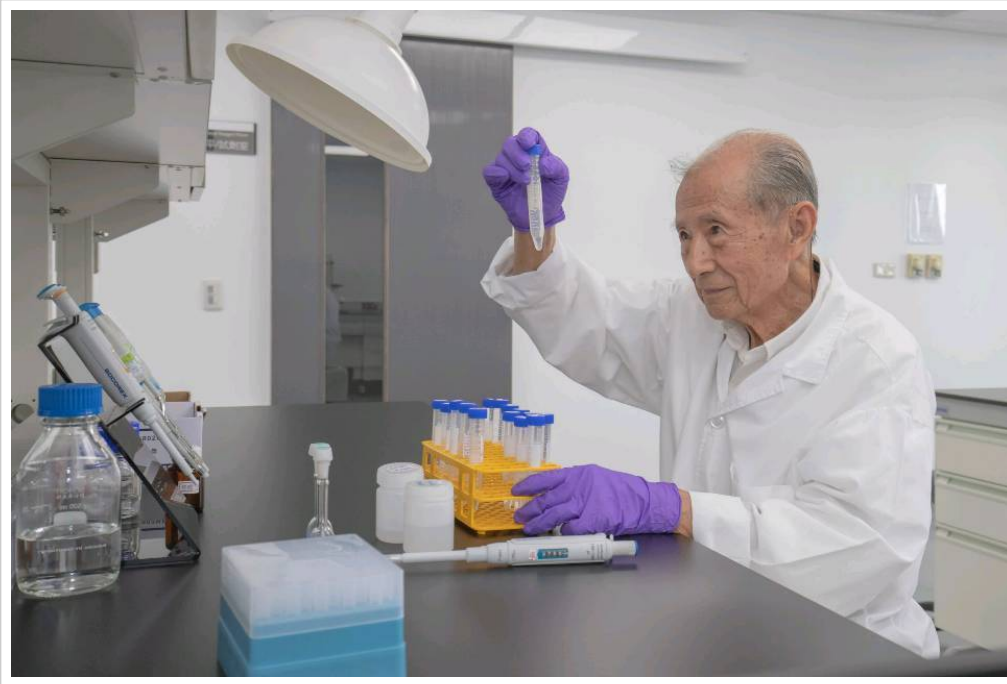
林指宏乍聽，驚訝不已！因為國外雖然有標榜溫泉酒的產品，但多只是噱頭，不是那麼純正；師生兩人討論後，便決定利用臺灣的溫泉為基礎，好好來挑戰溫泉酒釀造技術，希望為臺灣各地的溫泉區創造出具有地方特色的新創產品。

張鶴齡年紀不小，但研究企圖心甚大。不過「我年紀大，交通只靠一輛機車」，他感謝林老師，不僅開車帶他遍訪臺灣各地溫泉，有時還看天色不佳，擔心他騎車遇雨，竟特地開車來接他去學校，去年除夕夜還邀請因求學而孤身住臺南的他，一起吃年夜飯。「老師把我當家人！」張鶴齡眼角微溼、肅手站在林老師旁說了這句話，讓林指宏有些靦腆。

師生兩年，最後決定選取適合當作基底的四大溫泉。張鶴齡說，民間釀造酒醋常有雜菌孳生、溫度控制不易以致酒醋風味和品質難以控制的問題；因此，他由馴化野生酵母菌開始實驗，每日觀察記錄，嘗試無數組合後，研發出新的抑制雜菌孳生技術、溫泉礦物釀酒技術，有效提升風味和產量。

張鶴齡在論文口試時首次發表新技術，獲得口試委員、臺南市觀光旅遊局林國華副局長大力讚賞，認為他結合臺南關廟名產鳳梨、溫泉水，開發出新的溫泉酒釀造技術，為臺灣溫泉市場創造了新模式，十分具有應用價值。

校方表示，張鶴齡將在6月16日下午的觀光系、溫泉所校友大會，舉行溫泉酒品評會，並將申請專利、打算創業。張鶴齡說，大膽去想、努力去做，「人生沒有什麼不可能的」！



## 87歲嘉藥碩士張鶴齡將申請專利 專研溫泉酒釀造技術

2018-06-13 15:00:03 于郁金

分享

kait

f



NULL



【大成報記者于郁金/臺南報導】87歲張鶴齡花費2年時間，跑遍新竹尖石、臺南龜丹、屏東旭海、臺東金鋒等全臺4大溫泉，採集溫泉原水、研發鳳梨溫泉酒釀造技術，6月9日通過溫泉產業碩士班論文口試；他不僅創下嘉南藥理大學歷來最年長的學士、碩士紀錄，還將申請「溫泉酒釀造技術」專利，藉此創業、分享技術，「歡迎大家投資我」！

張鶴齡85歲時，從嘉藥觀光事業管理系畢業，已獲得「樂齡勤學獎」，2年後碩士畢業，再度獲頒「樂齡勤學獎」。他的指導教授林指宏老師欽佩說，張鶴齡確定錄取後，便風雨無阻、每天八點半就到實驗室讀書、做實驗，展現無比的熱情和毅力，是同屆同學中第1位通過口試的。

張鶴齡說，他13歲離家來臺，經歷空軍雜役、駐臺美軍高階專員、亞洲蔬菜研發中心經理，因長期在西方人管理的機構工作，偶爾在機構的社交場合充當吧臺工作，自學雞尾酒調製，常讓他想起70多年前還在大陸江蘇故鄉時，家人親友都會自釀酒類的往事，在碩士班時修習林指宏老師的溫泉應用技術研發課程時，突發奇想「何不利用溫泉來釀酒！」

林指宏乍聽，驚訝不已！因為國外雖然有標榜溫泉酒的產品，但多只是噱頭，不是那麼純正；師生兩人討論後，便決定利用臺灣的溫泉為基礎，好好來挑戰溫泉酒釀造技術，希望為臺灣各地的溫泉區創造出具有地方特色的新創產品。

張鶴齡年紀不小，但研究企圖心甚大。不過「我年紀大，交通只靠一輛機車」，他感謝林老師，不僅開車帶他遍訪臺灣各地溫泉，有時還看天色不佳，擔心他騎車遇雨，竟特地開車來接他去學

校，去年除夕夜還邀請因求學而孤身住臺南的他，一起吃年夜飯。「老師把我當家人！」張鶴齡眼角微溼、肅手站在林老師旁說了這句話，讓林指宏有些靦腆。

師生兩年，最後決定選取適合當作基底的四大溫泉。張鶴齡說，民間釀造酒醋常有雜菌孳生、溫度控制不易以致酒醋風味和品質難以控制的問題；因此，他由馴化野生酵母菌開始實驗，每日觀察記錄，嘗試無數組合後，研發出新的抑制雜菌孳生技術、溫泉礦物釀酒技術，有效提升風味和產量。

張鶴齡在論文口試時首次發表新技術，獲得口試委員、臺南市觀光旅遊局林國華副局長大力讚賞，認為他結合臺南關廟名產鳳梨、溫泉水，開發出新的溫泉酒釀造技術，為臺灣溫泉市場創造了新模式，十分具有應用價值。

校方表示，張鶴齡將在6月16日下午的觀光系、溫泉所校友大會，舉行溫泉酒品評會，並將申請專利、打算創業。張鶴齡說，大膽去想、努力去做，「人生沒有什麼不可能的」！



# 87歲嘉藥碩士張鶴齡將申請專利 專研溫泉酒釀造技術

大成報 / 于郁金 2018.06.13 14:57



【大成報記者于郁金/臺南報導】87歲張鶴齡花費2年時間，跑遍新竹尖石、臺南龜丹、屏東旭海、臺東金鋒等全臺4大溫泉，採集溫泉原水、研發鳳梨溫泉酒釀造技術，6月9日通過溫泉產業碩士班論文口試；他不僅創下嘉南藥理大學歷來最年長的學士、碩士紀錄，還將申請「溫泉酒釀造技術」專利，藉此創業、分享技術，「歡迎大家投資我」！

張鶴齡85歲時，從嘉藥觀光事業管理系畢業，已獲得「樂齡勤學獎」，2年後碩士畢業，再度獲頒「樂齡勤學獎」。他的指導教授林指宏老師欽佩說，張鶴齡確定錄取後，便風雨無阻、每天八點半就到實驗室讀書、做實驗，展現無比的熱情和毅力，是同屆同學中第1位通過口試的。



張鶴齡說，他13歲離家來臺，經歷空軍雜役、駐臺美軍高階專員、亞洲蔬菜研發中心經理，因長期在西方人管理的機構工作，偶爾在機構的社交場合充當吧臺工作，自學雞尾酒調製，常讓他想起70多年前還在大陸江蘇故鄉時，家人親友都會自釀酒類的往事，在碩士班時修習林指宏老師的溫泉應用技術研發課程時，突發奇想「何不利用溫泉來釀酒！」

林指宏乍聽，驚訝不已！因為國外雖然有標榜溫泉酒的產品，但多只是噱頭，不是那麼純正；師生兩人討論後，便決定利用臺灣的溫泉為基礎，好好來挑戰溫泉酒釀造技術，希望為臺灣各地的溫泉區創造出具有地方特色的新創產品。

張鶴齡年紀不小，但研究企圖心甚大。不過「我年紀大，交通只靠一輛機車」，他感謝林老師，不僅開車帶他遍訪臺灣各地溫泉，有時還看天色不佳，擔心他騎車遇雨，竟特地開車來接他去學校，去年除夕夜還邀請因求學而孤身住臺南的他，一起吃年夜飯。「老師把我當家人！」張鶴齡眼角微溼、肅手站在林老師旁說了這句話，讓林指宏有些靦腆。

師生兩年，最後決定選取適合當作基底的四大溫泉。張鶴齡說，民間釀造酒醋常有雜菌孳生、溫度控制不易以致酒醋風味和品質難以控制的問題；因此，他由馴化野生酵母菌開始實驗，每日觀察記錄，嘗試無數組合後，研發出新的抑制雜菌孳生技術、溫泉礦物釀酒技術，有效提升風味和產量。

張鶴齡在論文口試時首次發表新技術，獲得口試委員、臺南市觀光旅遊局林國華副局長大力讚賞，認為他結合臺南關廟名產鳳梨、溫泉水，開發出新的溫泉酒釀造技術，為臺灣溫泉市場創造了新模式，十分具有應用價值。

校方表示，張鶴齡將在6月16日下午的觀光系、溫泉所校友大會，舉行溫泉酒品評會，並將申請專利、打算創業。張鶴齡說，大膽去想、努力去做，「人生沒有什麼不可能的」！



## 87歲嘉藥碩士張鶴齡將申請專利 專研溫泉酒釀造技術



【記者于郁金/臺南報導】87歲張鶴齡花費2年時間，跑遍新竹尖石、臺南龜丹、屏東旭海、臺東金鋒等全臺4大溫泉，採集溫泉原水、研發鳳梨溫泉酒釀造技術，6月9日通過溫泉產業碩士班論文口試；他不僅創下嘉南藥理大學歷來最年長的學士、碩士紀錄，還將申請「溫泉酒釀造技術」專利，藉此創業、分享技術，「歡迎大家投資我」！

張鶴齡85歲時，從嘉藥觀光事業管理系畢業，已獲得「樂齡勤學獎」，2年後碩士畢業，再度獲頒「樂齡勤學獎」。他的指導教授林指宏老師欽佩說，張鶴齡確定錄取後，便風雨無阻、每天八點半就到實驗室讀書、做實驗，展現無比的熱情和毅力，是同屆同學中第1位通過口試的。

張鶴齡說，他13歲離家來臺，經歷空軍雜役、駐臺美軍高階專員、亞洲蔬菜研發中心經理，因長期在西方人管理的機構工作，偶爾在機構的社交場合充當吧臺工作，自學雞尾酒調製，常讓他想起70多年前還在大陸江蘇故鄉時，家人親友都會自釀酒類的往事，在碩士班時修習林指宏老師的溫泉應用技術研發課程時，突發奇想「何不利用溫泉來釀酒！」

林指宏乍聽，驚訝不已！因為國外雖然有標榜溫泉酒的產品，但多只是噱頭，不是那麼純正；師生兩人討論後，便決定利用臺灣的溫泉為基礎，好好來挑戰溫泉酒釀造技術，希望為臺灣各地的溫泉區創造出具有地方特色的新創產品。

張鶴齡年紀不小，但研究企圖心甚大。不過「我年紀大，交通只靠一輛機車」，他感謝林老師，不僅開車帶他遍訪臺灣各地溫泉，有時還看天色不佳，擔心他騎車遇雨，竟特地開車來接他去學校，去年除夕夜還邀請因求學而孤身住臺南的他，一起吃年夜飯。「老師把我當家人！」張鶴齡眼角微溼、肅手站在林老師旁說了這句話，讓林指宏有些靦腆。

師生兩年，最後決定選取適合當作基底的四大溫泉。張鶴齡說，民間釀造酒醋常有雜菌孳生、溫度控制不易以致酒醋風味和品質難以控制的問題；因此，他由馴化野生酵母菌開始實驗，每日觀察記錄，嘗試無數組合後，研發出新的抑制雜菌孳生技術、溫泉礦物釀酒技術，有效提升風味和產量。

張鶴齡在論文口試時首次發表新技術，獲得口試委員、臺南市觀光旅遊局林國華副局長大力讚賞，認為他結合臺南關廟名產鳳梨、溫泉水，開發出新的溫泉酒釀造技術，為臺灣溫泉市場創造了新模式，十分具有應用價值。

校方表示，張鶴齡將在6月16日下午的觀光系、溫泉所校友大會，舉行溫泉酒品評會，並將申請專利、打算創業。張鶴齡說，大膽去想、努力去做，「人生沒有什麼不可能的」！



## 嘉藥87歲碩士張鶴齡專研溫泉酒釀造技術



2018/06/13

(記者邱秋逢/台南報導)87歲的張鶴齡花費2年時間，跑遍新竹尖石、臺南龜丹、屏東旭海、臺東金鋒等全臺4大溫泉，採集溫泉原水、研發鳳梨溫泉酒釀造技術，6月9日通過溫泉產業碩士班論文口試。他不僅創下嘉南藥理大學歷來最年長的學士、碩士紀錄，還將申請「溫泉酒釀造技術」專利，藉此創業、分享技術，「歡迎大家投資我」！

張鶴齡85歲時從嘉藥觀光事業管理系畢業，已獲得「樂齡勤學獎」，2年後碩士畢業，再度獲頒「樂齡勤學獎」。他的指導教授林指宏老師欽佩說，張鶴齡確定錄取後，便風雨無阻、每天八點半就到實驗室讀書、做實驗，展現無比的熱情和毅力，是同屆同學中第1位通過口試的。

張鶴齡說，他13歲離家來臺，經歷空軍雜役、駐臺美軍高階專員、亞洲蔬菜研發中心經理，因長期在西方人管理的機構工作，偶爾在機構的社交場合充當吧臺工作，自學雞尾酒調製，常讓他想起70多年前還在大陸江蘇故鄉時，家人親友都會自釀酒類的往事，在碩士班時修習林指宏老師的溫泉應用技術研發課程時，突發奇想「何不利用溫泉來釀酒！」

士班時修習林指宏老師的溫泉應用技術研發課程時，突發奇想「何不利用溫泉來釀酒！」

林指宏乍聽，驚訝不已，因為國外雖然有標榜溫泉酒的產品，但多只是噱頭，不是那麼純正。師生兩人討論後，便決定利用臺灣的溫泉為基礎，好好來挑戰溫泉酒釀造技術，希望為臺灣各地的溫泉區創造出具有地方特色的新創產品。

張鶴齡年紀不小，但研究企圖心甚大。不過「我年紀大，交通只靠一輛機車」，他感謝林老師，不僅開車帶他遍訪臺灣各地溫泉，有時還看天色不佳，擔心他騎車遇雨，竟特地開車來接他去學校，去年除夕夜還邀請因求學而孤身住臺南的他，一起吃年夜飯。「老師把我當家人！」張鶴齡眼角微溼、肅手站在林老師旁說了這句話，讓林指宏有些靦腆。

師生兩年最後決定選取適合當作基底的四大溫泉。張鶴齡說，民間釀造酒醋常有雜菌孳生、溫度控制不易以致酒醋風味和品質難以控制的問題。因此，他由馴化野生酵母菌開始實驗，每日觀察記錄，嘗試無數組合後，研發出新的抑制雜菌孳生技術、溫泉礦物釀酒技術，有效提升風味和產量。

張鶴齡在論文口試時首次發表新技術，獲得口試委員、臺南市觀光旅遊局林國華副局長大力讚賞，認為他結合臺南關廟名產鳳梨、溫泉水，開發出新的溫泉酒釀造技術，為臺灣溫泉市場創造了新模式，十分具有應用價值。

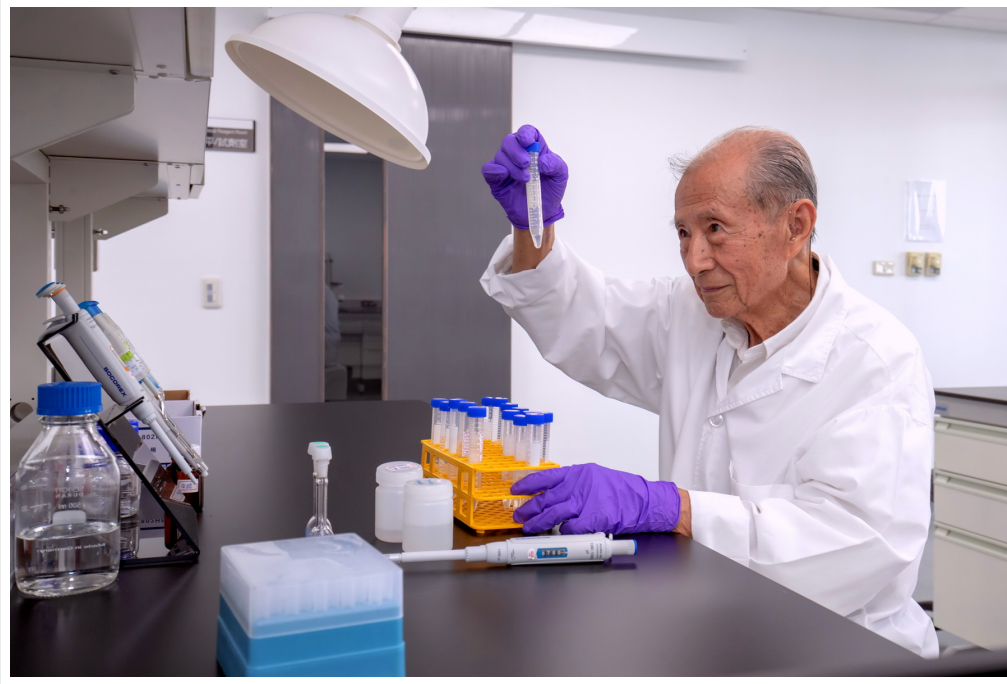
張鶴齡將在6月16日下午的觀光系、溫泉所校友大會，舉行溫泉酒品評會，並將申請專利、打算創

業。他說，大膽去想、努力去做，「人生沒有什麼不可能的」！

上圖:張鶴齡與指導老師林指宏一同採集溫泉原水、研發鳳梨溫泉酒釀造技術。

中圖:實驗室每日觀察記錄，讓釀造出來的溫泉酒醋令人驚豔。

下圖:嘉藥87歲碩士張鶴齡專研溫泉酒釀造技術，即將申請專利。



嘉藥87歲碩士張鶴齡 專研溫泉酒釀造技術即將申請專利 [複製鏈接]

minjim

發表於 昨天 19:56 | 只看該作者 | 只看大圖

樓主 電梯直達



6794 主題 | 6796 帖子 | 5萬 積分

管理員



積分 54479

發消

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】87歲的張鶴齡花費2年時間，跑遍新竹尖石、臺南龜丹、屏東旭海、臺東金鋒等全臺4大溫泉，採集溫泉原水、研發鳳梨溫泉酒釀造技術，6月9日通過溫泉產業碩士班論文口試。他不僅創下嘉南藥理大學歷來最年長的學士、碩士紀錄，還將申請「溫泉酒釀造技術」專利，藉此創業、分享技術，「歡迎大家投資我」！



張鶴齡85歲時從嘉藥觀光事業管理系畢業，已獲得「樂齡勤學獎」，2年後碩士畢業，再度獲頒「樂齡勤學獎」。他的指導教授林指宏老師欽佩說，張鶴齡確定錄取後，便風雨無阻、每天八點半就到實驗室讀書、做實驗，展現無比的熱情和毅力，是同屆同學中第1位通過口試的。



張鶴齡說，他13歲離家來臺，經歷空軍雜役、駐臺美軍高階專員、亞洲蔬菜研發中心經理，因長期在西方人管理的機構工作，偶爾在機構的社交場合充當吧檯工作，自學雞尾酒調製，常讓他想起70多年前還在大陸江蘇故鄉時，家人親友都會自釀酒類的往事，在碩士班時修習林指宏老師的溫泉應用技術研發課程時，突發奇想「何不利用溫泉來釀酒！」  
林指宏乍聽，驚訝不已，因為國外雖然有標榜溫泉酒的產品，但多只是噱頭，不是那麼純正。師生兩人討論後，便決定利用臺灣的溫泉為基礎，好好來挑戰溫泉酒釀造技術，希望為臺灣各地的溫泉區創造出具有地方特色的新創產品。



張鶴齡年紀不小，但研究企圖心甚大。不過「我年紀大，交通只靠一輛機車」，他感謝林老師，不僅開車帶他遍訪臺灣各地溫泉，有時還看天色不佳，擔心他騎車遇雨，竟特地開車來接他去學校，去年除夕夜還邀請因求學而孤身住臺南的他，一起吃年夜飯。「老師把我當家人！」張鶴齡眼角微溼、肅手站在林老師旁說了這句話，讓林指宏有些靦腆。

師生兩年最後決定選取適當作基底的四大溫泉。張鶴齡說，民間釀造酒醋常有雜菌孳生、溫度控制不易以致酒醋風味和品質難以控制的問題。因此，他由馴化野生酵母菌開始實驗，每日觀察記錄，嘗試無數組合後，研發出新的抑制雜菌孳生技術、溫泉礦物釀酒技術，有效提升風味和產量。

張鶴齡在論文口試時首次發表新技術，獲得口試委員、臺南市觀光旅遊局林國華副局長大力讚賞，認為他結合臺南關廟名產鳳梨、溫泉水，開發出新的溫泉酒釀造技術，為臺灣溫泉市場創造了新模式，十分具有應用價值。

張鶴齡將在6月16日下午的觀光系、溫泉所校友大會，舉行溫泉酒品評會，並將申請專利、打算創業。他說，大膽去想、努力去做，「人生沒有什麼不可能的」！



首頁 > 即時 > 生活

## 溫泉也能當酒 87歲碩士張鶴齡申請專利想創業

2018-06-13 20:42

〔記者萬于甄 / 台南報導〕活到老學到老，嘉南藥理大學87歲的張鶴齡今年從溫泉產業碩士班畢業，不僅成為該校最年長的碩士，其研究的「溫泉酒釀造技術」也將申請專利，該技術是張鶴齡花2年的時間，跑遍台灣各大溫泉，希望藉此創業，張鶴齡也不吝嗇分享技術，直呼「歡迎大家投資我」。



張鶴齡為釀造口感極佳的溫泉酒醋，每天都進出實驗室，積極研究，終於成功。（嘉南藥理大學提供）（記者萬于甄攝）



嘉南藥理大學87歲碩士生張鶴齡專研溫泉酒釀造技術，不僅讓他順利畢業，該技術也將申請專利。（嘉南藥理大學提供）（記者萬于甄攝）

張鶴齡2年前從嘉南藥理大學觀光事業管理系畢業後，再度攻讀溫泉產業碩士班，認真向學的態度讓指導老師也相當敬佩，張鶴齡的年紀雖然不小，卻有一顆大大的研究企圖心。

張鶴齡說，從13歲那年到台灣後，長期在許多外國人管理的機構任職，有時也會接觸到吧檯的工作，也學會不少雞尾酒的調製方法，因此，在修習碩士班溫泉應用技術研發課程時，就想「那就利用溫泉來釀酒吧」。

指導老師林指宏說，當初聽到他的構想，相當訝異，雖國外有標榜溫泉酒的相關產品，但並非這麼純正，因此，這個想法也是一種挑戰；張鶴齡利用台灣的溫泉為基礎，希望打造各溫泉區的特色產品。

經過2年的研究，張鶴齡以新竹尖石、台南龜丹、屏東旭海、台東金鋒等四大溫泉為基底，嘗試過無數組合，終於成功研發鳳梨溫泉酒釀造技術，後續他希望申請「溫泉酒釀造技術」專利，同時藉此創業並分享技術。

☆飲酒過量 有害健康 禁止酒駕☆

〔記者鄭德政南市報導〕87歲的張鶴齡花費2年時間，跑遍新竹尖石、臺南龜丹、屏東旭海、臺東金鋒等全臺4大溫泉，採集溫泉原水、研發鳳梨溫泉酒釀造技術，6月9日通過溫泉產業碩士班論文口試。他不僅創下嘉南藥理大學歷來最年長的學士、碩士紀錄，還將申請「溫泉酒釀造技術」專利，藉此創業、分享技術，「歡迎大家投資我」！



（圖說）嘉藥87歲碩士張鶴齡專研溫泉酒釀造技術，即將申請專利。（記者鄭德政攝）張鶴齡85歲時從嘉藥觀光事業管理系畢業，獲得「樂齡勤學獎」，2年後碩士畢業，再度獲頒「樂齡勤學獎」。他的指導教授林指宏老師欽佩說，張鶴齡確定錄取後，便風雨無阻、每天八點半就到實驗室讀書、做實驗，展現無比的熱情和毅力，是同屆同學中第1位通過口試的。張鶴齡說，他13歲離家來臺，經歷空軍雜役、駐臺美軍高階專員、亞洲蔬菜研發中心經理，因長期在西方人管理的機構工作，偶爾在機構的社交場合充當吧臺工作，自學雞尾酒調製，常讓他想起70多年前還在大陸江蘇故鄉時，家人親友都會自釀酒類的往事，碩士班時，修習林指宏老師溫泉應用技術研發課程時，突發奇想「何不利用溫泉來釀酒！」林指宏乍聽驚訝不已，因為國外雖有標榜溫泉酒的產品，但多只是噱頭，不是那麼純正。師生兩人討論後，便決定利用臺灣的溫泉為基礎，好好挑戰溫泉酒釀造技術，希望為臺灣各地溫泉區創造出具有地方特色的新創產品。



（圖說）張鶴齡為釀造出口感極佳的溫泉酒醋，每天都進實驗室裡實驗記錄。（記者鄭德政攝）

張鶴齡年紀不小，但研究企圖心甚大，交通只靠機車。他感謝林老師，不僅開車帶他遍訪臺灣各地溫泉，有時看天色不佳，擔心他騎車遇雨，特地開車接他去學校，去年除夕夜，還邀請因求學而孤身住臺南的他一起吃年夜飯。「老師把我當家人！」張鶴齡眼角微溼說了這句話，讓林指宏有些靦腆。

師生最後決定選取適合當作基底四大溫泉。張鶴齡說，民間釀造酒醋常有雜菌孳生、溫度控制不易，致酒醋風味和品質難以控制的問題。因此，他由馴化野生酵母菌開始實驗，每日觀察記錄，嘗試無數組合後，研發出新的抑制雜菌孳生技術、溫泉礦物釀酒技術，有效提升風味和產

## 主題：[ 活動總匯 ] 嘉藥87歲碩士張鶴齡 專研溫泉酒釀造技術 即將申請專利

[facebook](#)[UUTW FB](#)

日期：2018/6/13



87歲的張鶴齡花費2年時間，跑遍新竹尖石、臺南龜丹、屏東旭海、臺東金鋒等全臺4大溫泉，採集溫泉原水、研發鳳梨溫泉酒釀造技術，6月9日通過溫泉產業碩士班論文口試。他不僅創下嘉南藥理大學歷來最年長的學士、碩士紀錄，還將申請「溫泉酒釀造技術」專利，藉此創業、分享技術，「歡迎大家投資我」！

張鶴齡85歲時從嘉藥觀光事業管理系畢業，已獲得「樂齡勤學獎」，2年後碩士畢業，再度獲頒「樂齡勤學獎」。他的指導教授林指宏老師欽佩說，張鶴齡確定錄取後，便風雨無阻、每天八點半就到實驗室讀書、做實驗，展現無比的熱情和毅力，是同屆同學中第1位通過口試的。

張鶴齡說，他13歲離家來臺，經歷空軍雜役、駐臺美軍高階專員、亞洲蔬菜研發中心經理，因長期在西方人管理的機構工作，偶爾在機構的社交場合充當吧臺工作，自學雞尾酒調製，常讓他想起70多年前還在大陸江蘇故鄉時，家人親友都會自釀酒類的往事，在碩士班時修習林指宏老師的溫泉應用技術研發課程時，突發奇想「何不利用溫泉來釀酒！」

林指宏乍聽，驚訝不已，因為國外雖然有標榜溫泉酒的產品，但多只是噱頭，不是那麼純正。師生兩人討論後，便決定利用臺灣的溫泉為基礎，好好來挑戰溫泉酒釀造技術，

希望為臺灣各地的溫泉區創造出具有地方特色的新創產品。

張鶴齡年紀不小，但研究企圖心甚大。不過「我年紀大，交通只靠一輛機車」，他感謝林老師，不僅開車帶他遍訪臺灣各地溫泉，有時還看天色不佳，擔心他騎車遇雨，竟特地開車來接他去學校，去年除夕夜還邀請因求學而孤身住臺南的他，一起吃年夜飯。

「老師把我當家人！」張鶴齡眼角微溼、肅手站在林老師旁說了這句話，讓林指宏有些靦腆。

師生兩年最後決定選取適合當作基底的四大溫泉。張鶴齡說，民間釀造酒醋常有雜菌孳生、溫度控制不易以致酒醋風味和品質難以控制的問題。因此，他由馴化野生酵母菌開始實驗，每日觀察記錄，嘗試無數組合後，研發出新的抑制雜菌孳生技術、溫泉礦物釀酒技術，有效提升風味和產量。

張鶴齡在論文口試時首次發表新技術，獲得口試委員、臺南市觀光旅遊局林國華副局長大力讚賞，認為他結合臺南關廟名產鳳梨、溫泉水，開發出新的溫泉酒釀造技術，為臺灣溫泉市場創造了新模式，十分具有應用價值。

張鶴齡將在6月16日下午的觀光系、溫泉所校友大會，舉行溫泉酒品評會，並將申請專利、打算創業。他說，大膽去想、努力去做，「人生沒有什麼不可能的」！





## 嘉藥87歲碩士張鶴齡專研溫泉酒釀造技術，即將申請專利。

分享:   



【新南瀛記者黃鐘毅報導】87歲的張鶴齡花費2年時間，跑遍新竹尖石、臺南龜丹、屏東旭海、臺東金鋒等全臺4大溫泉，採集溫泉原水、研發鳳梨溫泉酒釀造技術，6月9日通過溫泉產業碩士班論文口試。他不僅創下嘉南藥理大學歷來最年長的學士、碩士紀錄，還將申請「溫泉酒釀造技術」專利，藉此創業、分享技術，「歡迎大家投資我」！

張鶴齡85歲時從嘉藥觀光事業管理系畢業，已獲得「樂齡勤學獎」，2年後碩士畢業，再度獲頒「樂齡勤學獎」。他的指導教授林指宏老師欽佩說，張鶴齡確定錄取後，便風雨無阻、每天八點半就到實驗室讀書、做實驗，展現無比的熱情和毅力，是同屆同學中第1位通過口試的。

張鶴齡說，他13歲離家來臺，經歷空軍雜役、駐臺美軍高階專員、亞洲蔬菜研發中心經理，因長期在西方人管理的機構工作，偶爾在機構的社交場合充當吧臺工作，自學雞尾酒調製，常讓他想起70多年前還在大陸江蘇故鄉時，家人親友都會自釀酒類的往事，在碩士班時修習林指宏老師的溫泉應用技術研發課程時，突發奇想「何不利用溫泉來釀酒！」



林指宏乍聽，驚訝不已，因為國外雖然有標榜溫泉酒的產品，但多只是噱頭，不是那麼純正。師生兩人討論後，便決定利用臺灣的溫泉為基礎，好好來挑戰溫泉酒釀造技術，希望為臺灣各地的溫泉區創造出具有地方特色的新創產品。

張鶴齡年紀不小，但研究企圖心甚大。不過「我年紀大，交通只靠一輛機車」，他感謝林老師，不僅開車帶他遍訪臺灣各地溫泉，有時還看天色不佳，擔心他騎車遇雨，竟特地開車來接他去學校，去年除夕夜還邀請因求學而孤身住臺南的他，一起吃年夜飯。「老師把我當家人！」張鶴齡眼角微溼、肅手站在林老師旁說了這句話，讓林指宏有些靦腆。

張鶴齡將在6月16日下午的觀光系、溫泉所校友大會，舉行溫泉酒品評會，並將申請專利、打算創業。他說，大膽去想、努力去做，「人生沒有什麼不可能的」！

# 嘉南藥理大學87歲碩士張鶴齡 樂齡勤學

台南新聞

2018-06-13 臺灣導報編輯部 26



嘉藥87歲碩士張鶴齡專研溫泉酒釀造技術，即將申請專利。（記者陳懷恩攝）

【記者陳懷恩台南報導】87歲的張鶴齡花費2年時間，跑遍新竹尖石、臺南龜丹、屏東旭海、臺東金鋒等全臺4大溫泉，採集溫泉原水、研發鳳梨溫泉酒釀造技術，通過溫泉產業碩士班論文口試。

張鶴齡不僅創下嘉南藥理大學歷來最年長的學士、碩士紀錄，還將申請「溫泉酒釀造技術」專利，藉此創業、分享技術。

張鶴齡85歲時從嘉藥觀光事業管理系畢業，已獲得「樂齡勤學獎」，2年後碩士畢業，再度獲頒「樂齡勤學獎」。他的指導教授林指宏老師欽佩說，張鶴齡確定錄取後，便風雨無阻、每天八點半就到實驗室讀書、做實驗，展現無比的熱情和毅力，是同屆同學中第1位通過口試的。



# 嘉藥87歲碩士張鶴齡 專研溫泉酒釀造技術 即將申請專利



TNN台灣地方新聞／黃緒勳／更新日期: 2018-06-13 20:23:51



【記者黃緒勳台南報導】87歲的張鶴齡花費2年時間，跑遍新竹尖石、臺南龜丹、屏東旭海、臺東金鋒等全臺4大溫泉，採集溫泉原水、研發鳳梨溫泉酒釀造技術，6月9日通過溫泉產業碩士班論文口試。他不僅創下嘉南藥理大學歷來最

年長的學士、碩士紀錄，還將申請「溫泉酒釀造技術」專利，藉此創業、分享技術，「歡迎大家投資我」！

張鶴齡85歲時從嘉藥觀光事業管理系畢業，已獲得「樂齡勤學獎」，2年後碩士畢業，再度獲頒「樂齡勤學獎」。他的指導教授林指宏老師欽佩說，張鶴齡確定錄取後，便風雨無阻、每天八點半就到實驗室讀書、做實驗，展現無比的熱情和毅力，是同屆同學中第1位通過口試的。

張鶴齡說，他13歲離家來臺，經歷空軍雜役、駐臺美軍高階專員、亞洲蔬菜研發中心經理，因長期在西方人管理的機構工作，偶爾在機構的社交場合充當吧臺工作，自學雞尾酒調製，常讓他想起70多年前還在大陸江蘇故鄉時，家人親友都會自釀酒類的往事，在碩士班時修習林指宏老師的溫泉應用技術研發課程時，突發奇想「何不利用溫泉來釀酒！」

林指宏乍聽，驚訝不已，因為國外雖然有標榜溫泉酒的產品，但多只是噱頭，不是那麼純正。師生兩人討論後，便決定利用臺灣的溫泉為基礎，好好來挑戰溫泉酒釀造技術，希望為臺灣各地的溫泉區創造出具有地方特色的新創產品。

張鶴齡年紀不小，但研究企圖心甚大。不過「我年紀大，交通只靠一輛機車」，他感謝林老師，不僅開車帶他遍訪臺灣各地溫泉，有時還看天色不佳，

擔心他騎車遇雨，竟特地開車來接他去學校，去年除夕夜還邀請因求學而孤身住臺南的他，一起吃年夜飯。「老師把我當家人！」張鶴齡眼角微溼、肅手站在林老師旁說了這句話，讓林指宏有些靦腆。

師生兩年最後決定選取適合當作基底的四大溫泉。張鶴齡說，民間釀造酒醋常有雜菌孳生、溫度控制不易以致酒醋風味和品質難以控制的問題。因此，他由馴化野生酵母菌開始實驗，每日觀察記錄，嘗試無數組合後，研發出新的抑制雜菌孳生技術、溫泉礦物釀酒技術，有效提升風味和產量。

張鶴齡在論文口試時首次發表新技術，獲得口試委員、臺南市觀光旅遊局林國華副局長大力讚賞，認為他結合臺南關廟名產鳳梨、溫泉水，開發出新的溫泉酒釀造技術，為臺灣溫泉市場創造了新模式，十分具有應用價值。

張鶴齡將在6月16日下午的觀光系、溫泉所校友大會，舉行溫泉酒品評會，並將申請專利、打算創業。他說，大膽去想、努力去做，「人生沒有什麼不可能的」！

新聞標題：嘉藥 87 歲碩士張鶴齡專研溫泉酒釀技術將申請專利

日期：2018-06-14

嘉藥 87 歲碩士張鶴齡專研溫泉酒釀技術將申請專利

【記者杜龍一／南市報導】八十七歲張鶴齡，花費 2 年時間，跑遍新竹尖石、台南龜丹、屏東旭海、台東金鋒等全台 4 大溫泉，採集溫泉原水、研發鳳梨溫泉酒釀造技術，他日前通過溫泉產業碩士班論文口試，不僅創下嘉南藥理大學最年長的學士、碩士紀錄，還將申請「溫泉酒釀造技術」專利，歡迎大家投資他！張鶴齡二年前從嘉藥觀光事業管理系畢業，已獲得「樂齡勤學獎」，二年後碩士畢業，再度獲頒「樂齡勤學獎」。他的指導教授林指宏老師欽佩說，張鶴齡確定錄取後，便風雨無阻、每天 8 時半就到實驗室讀書、做實驗，展現無比的熱情和毅力，是同屆同學中第 1 位通過口試的。張鶴齡說，他十三歲離家來台，經歷空軍雜役、駐台美軍高階專員、亞洲蔬菜研發中心經理，因長期在西方人管理的機構工作，偶爾在機構的社交場合充當吧臺工作，自學雞尾酒調製，常讓他想起七十多年前還在大陸江蘇故鄉時，家人親友都會自釀酒類的往事，在碩士班時修習林指宏老師的溫泉應用技術研發課程時，突發奇想，何不利用「溫泉」來釀酒！

林指宏乍聽，驚訝不已，因為國外雖然有標榜溫泉酒的產品，但多只是噱頭，不是那麼純正。師生兩人討論後，便決定利用台灣的溫泉為基礎，好好來挑戰溫泉酒釀造技術，希望為台灣各地的溫泉區創造出具有地方特色的新創產品。張鶴齡年紀不小，但研究企圖心甚大。不過「我年紀大，交通只靠一輛機車」，他感謝林老師，不僅開車帶他遍訪臺灣各地溫泉，有時還看天色不佳，擔心他騎車遇雨，竟特地開車來接他去學校，去年除夕夜還邀請因求學而孤身住台南的他，一起吃年夜飯。「老師把我當家人！」張鶴齡眼角微溼、肅手站在林老師旁說了這句話，讓林指宏有些靦腆。師生 2 年最後決定選取適合當作基底的四大溫泉。張鶴齡說，民間釀造酒醋常有雜菌孳生、溫度控制不易，以致酒醋風味和品質難以控制的問題。因此，他由馴化野生酵母菌開始實驗，每日觀察記錄，嘗試無數組合後，研發出新的抑制雜菌孳生技術、溫泉礦物釀酒技術，有效提升風味和產量。張鶴齡在論文口試時首次發表新技術，獲得口試委員、台南市觀光旅遊局林國華副局長大力讚賞，認為他結合台南關廟名產鳳梨、溫泉水，開發出新的溫泉酒釀造技術，為台灣溫泉市場創造了新模式，十分具有應用價值。



張鶴齡將在 6 月 16 日下午的觀光系、溫泉所校友大會，舉行溫泉酒品評會，並將申請專利、打算創業。他說，大膽去想、努力去做，「人生沒有什麼不可能的」。（記者杜龍一攝）

# 嘉藥87歲碩士張鶴齡 專研溫泉酒釀造技術即將申請專利

2018/6/13 下午 07:09:07 記者:陳遍綠 Viewed:61

87歲的張鶴齡花費2年時間，跑遍新竹尖石、臺南龜丹、屏東旭海、臺東金鋒等全臺4大溫泉，採集溫泉原水、研發鳳梨溫泉酒釀造技術，6/9通過溫泉產業碩士班論文口試。他不僅創下嘉南藥理大學歷來最年長的學士、碩士紀錄，還將申請「溫泉酒釀造技術」專利，藉此創業、分享技術！張鶴齡85歲時從嘉藥觀光事業管理系畢業，已獲得「樂齡勤學獎」，2年後碩士畢業，再度獲頒「樂齡勤學獎」。他的指導教授林指宏老師欽佩說，張鶴齡確定錄取後，便風雨無阻、每天八點半就到實驗室讀書、做實驗，展現無比的熱情和毅力，是同屆同學中第1位通過口試的。



張鶴齡說，他13歲離家來臺，經歷空軍雜役、駐臺美軍高階專員、亞洲蔬菜研發中心經理，因長期在西方人管理的機構工作，偶爾在機構的社交場合充當吧臺工作，自學雞尾酒調製，常讓他想起70多年前還在大陸江蘇故鄉時，家人親友都會自釀酒類的往事，在碩士班時修習林指宏老師的溫泉應用技術研發課程時，突發奇想「何不利用溫泉來釀酒！」林指宏乍聽，驚訝不已，因為國外雖然有標榜溫泉酒的產品，但多只是噱頭，不是那麼純正。師生兩人討論後，便決定利用臺灣的溫泉為基礎，好好來挑戰溫泉酒釀造技術，希望為臺灣各地的溫泉區創造出具有地方特色的新創產品。



張鶴齡年紀不小，但研究企圖心甚大。不過「我年紀大，交通只靠一輛機車」，他感謝林老師，不僅開車帶他遍訪臺灣各地溫泉，有時還看天色不佳，擔心他騎車遇雨，竟特地開車來接他去學校，去年除夕夜還邀請因求學而孤身住臺南的他，一起吃年夜飯。「老師把我當家人！」張鶴齡眼角微溼、肅手站在林老師旁說了這句話，讓林指宏有些靦腆。師生兩年最後決定選取適合當作基底的四大溫泉。張鶴齡說，民間釀造酒醋常有雜菌孳生、溫度控制不易以致酒醋風味和品質難以控制的問題。因此，他由馴化野生酵母菌開始實驗，每日觀察記錄，嘗試無數組合後，研發出新的抑制雜菌孳生技術、溫泉礦物釀酒技術，有效提升風味和產量。



張鶴齡在論文口試時首次發表新技術，獲得口試委員、臺南市觀光旅遊局林國華副局長大力讚賞，認為他結合臺南關廟名產鳳梨、溫泉水，開發出新的溫泉酒釀造技術，為臺灣溫泉市場創造了新模式，十分具有應用價值。張鶴齡將在6/16下午的觀光系、溫泉所校友大會，舉行溫泉酒品評會，並將申請專利、打算創業。他說，大膽去想、努力去做，「人生沒有什麼不可能的」！

舒適閱覽：  

### 嘉藥87歲碩士張鶴齡專研溫泉酒釀造技術 即將申請專利



嘉藥87歲碩士張鶴齡專研溫泉酒釀造技術，即將申請專利



張鶴齡伯伯為釀造出口感極佳的溫泉酒醋，每天都進實驗室裡實驗記錄

嘉藥87歲碩士張鶴齡專研溫泉酒釀造技術 即將申請專利

(中央社訊息服務20180614 09:21:55)87歲的張鶴齡花費2年時間，跑遍新竹尖石、臺南龜丹、屏東旭海、臺東金鋒等全臺4大溫泉，採集溫泉原水、研發鳳梨溫泉酒釀造技術，6月9日通過溫泉產業碩士班論文口試。他不僅創下嘉南藥理大學歷來最年長的學士、碩士紀錄，還將申請「溫泉酒釀造技術」專利，藉此創業、分享技術，「歡迎大家投資我」！

張鶴齡85歲時從嘉藥觀光事業管理系畢業，已獲得「樂齡勤學獎」，2年後碩士畢業，再度獲頒「樂齡勤學獎」。他的指導教授林指宏老師欽佩說，張鶴齡確定錄取後，便風雨無

阻、每天八點半就到實驗室讀書、做實驗，展現無比的熱情和毅力，是同屆同學中第1位通過口試的。

張鶴齡說，他13歲離家來臺，經歷空軍雜役、駐臺美軍高階專員、亞洲蔬菜研發中心經理，因長期在西方人管理的機構工作，偶爾在機構的社交場合充當吧臺工作，自學雞尾酒調製，常讓他想起70多年前還在大陸江蘇故鄉時，家人親友都會自釀酒類的往事，在碩士班時修習林指宏老師的溫泉應用技術研發課程時，突發奇想「何不利用溫泉來釀酒！」

林指宏乍聽，驚訝不已，因為國外雖然有標榜溫泉酒的產品，但多只是噱頭，不是那

麼純正。師生兩人討論後，便決定利用臺灣的溫泉為基礎，好好來挑戰溫泉酒釀造技術，希望為臺灣各地的溫泉區創造出具有地方特色的新創產品。

張鶴齡年紀不小，但研究企圖心甚大。不過「我年紀大，交通只靠一輛機車」，他感謝林老師，不僅開車帶他遍訪臺灣各地溫泉，有時還看天色不佳，擔心他騎車遇雨，竟特地開車來接他去學校，去年除夕夜還邀請因求學而孤身住臺南的他，一起吃年夜飯。「老師把我當家人！」張鶴齡眼角微溼、肅手站在林老師旁說了這句話，讓林指宏有些靦腆。

師生兩年最後決定選取適合當作基底的四大溫泉。張鶴齡說，民間釀造酒醋常有雜菌孳生、溫度控制不易以致酒醋風味和品質難以控制的問題。因此，他由馴化野生酵母菌開始實驗，每日觀察記錄，嘗試無數組合後，研發出新的抑制雜菌孳生技術、溫泉礦物釀酒技術，有效提升風味和產量。

張鶴齡在論文口試時首次發表新技術，獲得口試委員、臺南市觀光旅遊局林國華副局長大力讚賞，認為他結合臺南關廟名產鳳梨、溫泉水，開發出新的溫泉酒釀造技術，為臺灣溫泉市場創造了新模式，十分具有應用價值。

張鶴齡將在6月16日下午的觀光系、溫泉所校友大會，舉行溫泉酒品評會，並將申請專利、打算創業。他說，大膽去想、努力去做，「人生沒有什麼不可能的」！

『提醒您：飲酒過量有礙健康。』

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/235760.aspx>

附件下載

- [嘉藥87歲碩士張鶴齡專研溫泉酒釀造技術，即將申請專利 \(jpg檔\)](#)
- [張鶴齡伯伯為釀造出口感極佳的溫泉酒醋，每天都進實驗室裡實驗記錄 \(jpg檔\)](#)

新聞稿刊載服務請洽本社業務中心行銷人員，電話 ( 02 ) 2505.1180 轉 780 ~ 786 或 790 ~ 797  
本平台資料均由投稿單位輸入後對外公布,資料如有錯誤、遺漏或虛偽不實,均由投稿單位負責





嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：自由時報 (A18 台南新聞)

刊載日期：107 年 06 月 14 日

記者：萬于甄

## 研究溫泉酒醋釀造 87歲碩士拚專利

〔記者萬于甄／仁德報導〕活到老學到老，嘉南藥理大學八十七歲的張鶴齡今年從溫泉產業碩士班畢業，不僅成為該校最年長的碩士，其研究的「溫泉酒醋釀造技術」也將申請專利，該技術是張鶴齡花兩年的時間，跑遍台灣各大溫泉，希望藉此創業，張鶴齡也不吝分享技術，直呼「歡迎大家投資我」。

張鶴齡兩年前從嘉南藥理大學觀光事業管理系畢業後，再度攻讀溫泉產業碩士班，認真向學的態度讓指導老師林指宏也相當敬佩，直說張鶴齡的年紀雖然不小，卻有一顆大大的研究企圖心。

張鶴齡表示，自己從十三歲那年到台灣後，長期在許多外國人管理的機構任職，有時也會接觸到吧台的工作，學會不少雞尾酒調製方法。

張鶴齡說，這也讓他想起早年在故鄉時，家人親友都會自釀酒類，在修習碩士班溫泉應用技術研發課程時，就想「那不如就利用溫泉來釀酒吧」，大膽去想、努力去做，人生沒有什麼不可能。

張鶴齡利用台灣的溫泉為基礎，希望打造各溫泉區的特色產品，經過兩年的研究，以新竹尖石、台南龜丹、屏東旭海、台東金鋒等四大溫泉為基底，嘗試過無數組合，再搭配台南關廟的鳳梨，終於成功研發鳳梨溫泉酒醋的釀造技術，後續希望能申請「溫泉酒醋釀造技術」專利，同時藉此創業並分享技術。



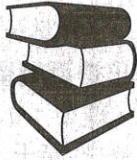
張鶴齡為釀造口感極佳的溫泉酒醋，每天都進出實驗室，積極研究，終於成功。

(嘉南藥理大學提供)

飲酒過量，有害健康



嘉南藥理大學 87歲碩士張鶴齡 樂齡勤學



【記者陳懷恩台南報導】87歲的張鶴齡花費2年時間，跑遍新竹尖石、臺南龜丹、屏東旭海、臺東金鋒等全臺4大溫泉，採集溫泉原水、研發鳳梨溫泉酒釀造技術，通過溫泉產業碩士班

論文口試。

張鶴齡不僅創下嘉南藥理大學歷來最年長的學士、碩士紀錄，還將申請「溫泉酒釀造技術」專利，藉此創業、分享技術。

張鶴齡85歲時從嘉藥觀光事業管理系畢業，已獲得「樂齡勤學獎」，2年後碩士畢業，再度獲頒「樂齡勤學獎」。他的指導教授林指宏老師欽佩說，張鶴齡確定錄取後，便風雨無阻、每天八點半就到實驗室讀書、做實驗，展現無比的熱情和毅力，是同屆同學中第1位通過口試的。



嘉藥87歲碩士張鶴齡專研溫泉酒釀造技術，即將申請專利。  
(記者陳懷恩攝)



↑張鶴齡每天進實驗室觀察記錄，讓釀造出來的溫泉酒醋令人驚豔。（嘉藥提供）

## 87歲碩士 張鶴齡研發溫泉酒

記者林偉民／仁德報導

八十七歲的張鶴齡經過兩年苦讀，即將自嘉南藥理大學溫泉產業碩士班畢業，不但創下嘉藥歷來最年長的學士、碩士紀錄，張鶴齡還打算將研發的「溫泉酒釀造技術」申請專利，藉此創業、分享技術，他自豪的說：「歡迎大家投資我！」

張鶴齡八十五歲時從嘉藥觀光事業管理系畢業，獲頒「樂勤學獎」，畢業後繼續讀嘉藥溫泉產業碩士班，九日順利通過論文口試，因兩年來勤讀不輟，學校將再頒給「樂勤學獎」，肯定他努力讀書。

指導教授林指宏說，張鶴齡真正是「活到老，學到老」的實踐者，每天風雨無阻，上午八時半就到實驗室讀書、做實驗，展現無比的熱情和毅力，是同屆同學中第一名通過口試的學生。

至於會研究溫泉酒釀製技術，張鶴齡表示，早年在軍中和社會上的經歷，讓他學會雞尾酒調製，在碩士班上溫泉應用技術研發課程時，又想到七十多年前他大陸江蘇故鄉的親人都會自釀酒類的往事，而有了利用台灣各處的溫泉自釀溫泉酒的想法。

林指宏感佩他的研究精神，師生兩人討論後，決定利用台灣的溫泉為基礎，挑戰溫泉酒釀造技術，希望為台灣各地的溫泉區創造出具有地方特色的新產品，師生兩年來走訪台灣各地溫泉進行研究。

張鶴齡說，民間釀造酒、醋常有雜菌孳生、溫度控制不易，致酒醋風味和品質難以控制，因此他由馴化野生酵母菌開始實驗，每日觀察記錄，嘗試無數組合後，研發出新的抑制雜菌孳生技術、溫泉礦物釀酒技術，有效提升風味和產量。他將在十六日下午的觀光系、溫泉所校友大會，舉行溫泉酒品評會，並將申請專利，打算創業。

（酒後不開車，安全有保障）



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：聯合報（B南臺灣焦點）

刊載日期：107年06月24日

記者：吳淑玲



嘉南藥理大學溫泉所最年長畢業生87歲張鶴齡。圖／嘉藥提供

## 老畢業生勤學不懈 足堪青年借鏡

【記者吳淑玲、徐如宜、潘欣中／連線報導】活到老、學到老，許多人奉為座右銘，努力實踐。昨天部分學校畢業典禮都有「老學生」得獎畢業，他們在求學過程勤勞不懈的奮鬥故事，足供年輕學子借鏡。嘉南藥理大學溫泉產業碩士

班最年長的87歲張鶴齡，經過兩年苦讀取得碩士學位，昨天創下嘉藥歷來最年長的學士、碩士紀錄；他因戰爭動亂，15歲逃難來台，但沒忘媽媽叮嚀他要讀大學，因此逾80歲才申請嘉藥觀光事業管理系，85歲畢業，獲頒「樂齡勤學獎」，

再續讀嘉藥溫泉產業碩士班，兩年來勤讀不輟，每天風雨無阻，上午8點半就到實驗室讀書、做實驗，再獲頒「樂齡勤學獎」。

高雄81歲阿嬤劉陳春蘭是養女，國小時成績很好，連老師都親自來家裡拜訪，希望家人

同意讓她繼續升學，但還是不行。一直到65年後，阿嬤已兒孫成群，才又重拾書本，就讀鼎金國中進修學校，昨天畢業，更成為高雄今年最年長的國中畢業生，並獲得模範生獎。但她不以此為滿，再接再勵報名了左營高中進修學校。

國立屏東科技大學景觀暨遊憩管理研究所碩士班有位高齡80歲畢業生張高郎，校長戴昌賢昨天特別頒發「勤學獎」鼓勵好學不倦的精神，足為學子

楷模。

張高郎68年高等考試及格分發交通部任職，經歷技士、技正、科長、簡任專門委員等職務，退休後成立「張高郎建築師事務所」迄今，105年考進入景憩所。

中華醫事科技大學職業安全衛生研究所碩士余昭瑩，重返校園進修，兒子李秉蓀就讀同校四技數位設計與資訊管理系、李翊豪讀同校五專食品營養科，母子三人昨天同時畢業。