資料來源：台灣悠遊網 記者：陳慧明

刊載日期：2011-05-12

嘉南藥理科技大學 2011 國際論壇核心產品發表暨健康產業連結

嘉南藥理科技大學將在 5 月 13 日舉辦【2011 國際論壇：嘉南藥理科技大學核心產品發表暨健康產業連結】，地點於該校國際會議中心 3 樓。該校每年均舉辦核心產品發表會，今年邁入第六年，此次論壇是以產品創新與技術移轉爲主題，以促進該校研發成果產品化、商品化，並活化區域經濟爲目的。

本次發表會邀請國內各大專校院、企業界及個人投資者與會，會中並邀請到經濟部中小企業處賴杉桂處長蒞臨演講，內容精彩豐富，歡迎共襄盛舉。本次將特別頒發獎狀給嘉藥「產學合作傑出教師」共 7 位，及該校合作企業進駐、產學合作及技術移轉績優廠商，包含艾芬迪公司、華昌製藥公司、金穎生技公司、泰銘實業公司、益全生技公司、高士倫公司及青玉生技公司，共 7 家。爲感謝進駐企業對該校之回饋，特別頒發「企業回饋嘉南藥理科技大學

感謝狀」，包含高士倫公司、泰銘實業公司、艾芬迪公司，共 3 家廠商。

該論壇將展示該校製藥科技、環境科技、生物科技、粧品科技、空間科技、食品保健、職業安全、餐旅管理、健康觀光、文化創意、數位內容及 GMP 輔導等各領域之相關產品。例如：超天然『吃的美容保養品』-利用魚鱗片所含的膠原蛋白，經特殊技術開發成具有生理活性的化粧品原料與具有保健功能的食品原料；一系列的『天然手工皂』，有紅花、米糠、榛果、尤加利等天然素材，可潤澤膚髮及保濕、柔軟、調理與修護肌膚，並具防曬、抗發炎及抗老化等；利用米糠的開發及添加乳酸菌的『瑞斯糠の優』，生產出高附加價值的營養保健食品；以臺灣傳統發酵芥菜爲素材，加以分離篩選之『植生型乳酸菌』具調節免疫機能等多項乳酸菌食品；還有可以在家自己烤的『透明豬肉乾』；可以自己做的『米香』，其所散發之米香味遠超過利用膨發槍所製的米香食品；多項簡易又好用的試劑，讓您在家也能檢視家中油品是否酸壞，香腸、肉乾之亞硝酸是否超標、或是茶類是否含有茶多酚等等，要你吃得美味又健康；『簡易飲用水處理藥劑』能處理身旁可獲得之天然水，經混凝、消毒、酸鹼調整及沉澱處理後，可獲得合乎品質要求之飲用水，提供緊急飲用；另外還有適合電腦族及孕婦使用的『防電磁波衣物、手套』等等。總計將有 78 項校內產品及 12 家企業參展。欲了解更多的相關產品，歡迎於活動當日至該校國際會議中心三樓現場參觀。

該校研究發展處廖志祥研發長表示，以該校所累積豐沛研究能量展現出的成熟技術、產品及專利等，預期在此次論壇中，將提供很多業界有興趣之產品資訊，歡迎有興趣的個人、廠商或中小企業蒞臨該校參觀，欲洽詢有關產學合作、企業進駐或技術移轉等事宜，歡迎與該校研發處連絡，電話：06-2664911 轉 1412 或 7201。本活動完全免費，歡迎各界踴躍參加。

資料來源：中央社 記者：

刊載日期：2011-05-12

嘉南藥理科技大學 2011 國際論壇核心產品發表暨健康產業連結

嘉南藥理科技大學於 2011 年 5 月 13 日(星期五)舉辦【2011 國際論壇：嘉南藥理科技大學核心產品發表暨健康產業連結】，地點於該校國際會議中心 3 樓。

嘉南藥理科技大學每年均舉辦核心產品發表會，今年邁入第六年，此次論壇是以產品創新與技術移轉爲主題，以促進該校研發成果產品化、商品化，並活化區域經濟爲目的。

本次發表會邀請國內各大專校院、企業界及個人投資者與會，會中並邀請到經濟部中小企業處賴杉桂處長蒞臨演講，內容精彩豐富，歡迎一起共襄盛舉。

本次將特別頒發獎狀給嘉藥「產學合作傑出教師」共 7 位，及該校合作企業進駐、產學合作及技術移轉績優廠商，包含艾芬迪公司、華昌製藥公司、金穎生技公司、泰銘實業公司、益全生技公司、高士倫公司及青玉生技公司，共 7 家。

爲感謝進駐企業對該校之回饋，特別頒發「企業回饋嘉南藥理科技大學感謝狀」，包含高士倫公司、泰銘實業公司、艾芬迪公司，共 3 家廠商。

該論壇將展示該校製藥科技、環境科技、生物科技、粧品科技、空間科技、食品保健、職業安全、餐旅管理、健康觀光、文化創意、數位內容及 GMP 輔導等各領域之相關產品。

例如：超天然『吃的美容保養品』-利用魚鱗片所含的膠原蛋白，經特殊技術開發成具有生理活性的化粧品原料與具有保健功能的食品原料；一系列的『天然手工皂』，有紅花、米糠、榛果、尤加利等天然素材，可潤澤膚髮及保濕、柔軟、調理與修護肌膚，並具防曬、抗發炎及抗老化等；利用米糠的開發及添加乳酸菌的『瑞斯糠の優』，生產出高附加價值的營養保健食品；以臺灣傳統發酵芥菜爲素材，加以分離篩選之『植生型乳酸菌』具調節免疫機能等多項乳酸菌食品；還有可以在家自己烤的『透明豬肉乾』；可以自己做的『米香』，其所散發之米香味遠超過利用膨發槍所製得米香食品；多項簡易又好用的試劑，讓您在家也能檢視家中油品是否酸壞，香腸、肉乾之亞硝酸是否超標、或是茶類是否含有茶多酚…等等，要你吃得美味又健康；『簡易飲用水處理藥劑』能處理身旁可獲得之天然水，經混凝、消毒、酸鹼調整及沉澱處理後，可獲得合乎品質要求之飲用水，提供緊急飲用；另外還有適合電腦族及孕婦使用的『防電磁波衣物、手套』等等。

總計將有 78 項校內產品及 12 家企業參展。欲了解更多的相關產品，歡迎於活動當日至該校國際會議中心三樓現場參觀。

嘉南藥理科技大學研究發展處廖志祥研發長表示，以該校所累積豐沛研究能量展現出的成

熟技術、產品及專利等，預期在此次論壇中，將提供很多業界有興趣之產品資訊，歡迎有興趣的個人、廠商或中小企業蒞臨該校參觀，欲洽詢有關產學合作、企業進駐或技術移轉等事宜，歡迎與該校研發處連絡，電話：06-2664911 轉 1412 或 7201。

本活動完全免費，歡迎各界踴躍參加。

「2011 國際論壇：嘉南藥理科技大學核心產品發表暨健康產業連結」

◎主旨內容：為了發展嘉南藥理科技大學之科技與人文特色，促進本校與產業界的交流，特舉辦「2011 國際論壇：嘉南藥理科技大學核心產品發表暨健康產業連結」活動。經由此活動，各院具有特色之核心產品將可報導於各平面及電子媒體，以達到推廣之目的，進而促進產學合作計畫、廠商媒合與技術移轉契機，本活動也將有國外廠商與會參展。活動成果將編印成產品專輯，提供各界參考，以增進產官學研之互動。

◎論壇日期：2011 年 5 月 13 日(星期五)

◎論壇時間：上午 9:30 至下午 14:00

◎論壇地點：嘉南藥理科技大學國際會議中心三樓國際會議廳

(台南市仁德區二仁路一段 60 號)

◎指導單位：經濟部中小企業處

◎主辦單位：嘉南藥理科技大學創新育成中心/研究發展處

◎協辦單位：藥理學院、民生學院、環境永續學院、人文社會學院、健康暨資訊學院、休閒學院；台南縣中小企業榮譽指導員協進會、台南市中小企業榮譽指導員協進會、台南市工商企業跨業交流會、台南市跨業交流協會、中華民國成大企業管理協進會

◎論壇議程表　時間 活動內容 單位/主講人 主持人

09:30~10:00 報 到 / 茶 點

10:00~10:15 開幕－貴賓、校長致詞 貴賓、校長 廖志祥研發長

10:15~10:30 簽約儀式、獎項頒發 許立人校長

10:30~11:00 專題演講：創業興邦、創新強國 經濟部中小企業處賴杉桂處長

11:00~11:20 Tea/Coffee Break/產品展示與說明

11:20~12:20 核心產品發表會口頭報告

製藥科技/粧品科技/生物科技/GMP 輔導

食品科技/民生保健　　環境科技/職業安全

文化創意/銀髮事業　　數位內容/醫務管理

觀光休閒/餐旅管理

主持人：

藥理學院 李冠漢院長　　民生學院 杜平惠院長

環境永續學院 李孫榮院長　　人文社會學院 蔡榮貴院長

健康暨資訊學院 黃悅民院長　　休閒學院 何東波院長

12:20~14:00 午餐/廠商媒合暨交誼 各院院長、產品發明人、廠商 廖志祥研發長

http://www.cna.com.tw/postwrite/cvpread.aspx?ID=82612

嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源：HiNet 記者：

刊載日期：2011-05-12

嘉南藥理科技大學 2011 國際論壇核心產品發表暨健康產業連結

嘉南藥理科技大學於 2011 年 5 月 13 日(星期五)舉辦【2011 國際論壇：嘉南藥理科技大學核心產品發表暨健康產業連結】，地點於該校國際會議中心 3 樓。

嘉南藥理科技大學每年均舉辦核心產品發表會，今年邁入第六年，此次論壇是以產品創新與技術移轉爲主題，以促進該校研發成果產品化、商品化，並活化區域經濟爲目的。

本次發表會邀請國內各大專校院、企業界及個人投資者與會，會中並邀請到經濟部中小企業處賴杉桂處長蒞臨演講，內容精彩豐富，歡迎一起共襄盛舉。

本次將特別頒發獎狀給嘉藥「產學合作傑出教師」共 7 位，及該校合作企業進駐、產學合作及技術移轉績優廠商，包含艾芬迪公司、華昌製藥公司、金穎生技公司、泰銘實業公司、益全生技公司、高士倫公司及青玉生技公司，共 7 家。

爲感謝進駐企業對該校之回饋，特別頒發「企業回饋嘉南藥理科技大學感謝狀」，包含高士倫公司、泰銘實業公司、艾芬迪公司，共 3 家廠商。

該論壇將展示該校製藥科技、環境科技、生物科技、粧品科技、空間科技、食品保健、職業安全、餐旅管理、健康觀光、文化創意、數位內容及 GMP 輔導等各領域之相關產品。

例如：超天然『吃的美容保養品』-利用魚鱗片所含的膠原蛋白，經特殊技術開發成具有生理活性的化粧品原料與具有保健功能的食品原料；一系列的『天然手工皂』，有紅花、米糠、榛果、尤加利等天然素材，可潤澤膚髮及保濕、柔軟、調理與修護肌膚，並具防曬、抗發炎及抗老化等；利用米糠的開發及添加乳酸菌的『瑞斯糠の優』，生產出高附加價值的營養保健食品；以臺灣傳

統發酵芥菜爲素材，加以分離篩選之『植生型乳酸菌』具調節免疫機能等多項乳酸菌食品；還有可以在家自己烤的『透明豬肉乾』；可以自己做的『米香』，其所散發之米香味遠超過利用膨發槍所製得米香食品；多項簡易又好用的試劑，讓您在家也能檢視家中油品是否酸壞，香腸、肉乾之亞硝酸是否超標、或是茶類是否含有茶多酚…等等，要你吃得美味又健康；『簡易飲用水處理藥劑』能處理身旁可獲得之天然水，經混凝、消毒、酸鹼調整及沉澱處理後，可獲得合乎品質要求之飲用水，提供緊急飲用；另外還有適合電腦族及孕婦使用的『防電磁波衣物、手套』等等。總計將有 78 項校內產品及 12 家企業參展。欲了解更多的相關產品，歡迎於活動當日至該校國際會議中心三樓現場參觀。

嘉南藥理科技大學研究發展處廖志祥研發長表示，以該校所累積豐沛研究能量展現出的成熟技術、產品及專利等，預期在此次論壇中，將提供很多業界有興趣之產品資訊，歡迎有興趣的個人、廠商或中小企業蒞臨該校參觀，欲洽詢有關產學合作、企業進駐或技術移轉等事宜，歡迎與該校研發處連絡，電話：06-2664911 轉 1412 或 7201。

本活動完全免費，歡迎各界踴躍參加。

「2011 國際論壇：嘉南藥理科技大學核心產品發表暨健康產業連結」 ◎主旨內容：爲了發展嘉南藥理科技大學之科技與人文特色，促進本校與產業界的交流，特舉辦「2011 國際論壇：嘉南藥理科技大學核心產品發表暨健康產業連結」活動。經由此活動，各院具有特色之核心產品將可報導於各平面及電子媒體，以達到推廣之目的，進而促進產學合作計畫、廠商媒合與技術移轉契機，本活動也將有國外廠商與會參展。活動成果將編印成產品專輯，提供各界參考，以增進產官學研之互動。

◎論壇日期：2011 年 5 月 13 日(星期五) ◎論壇時間：上午 9:30 至下午 14:00 ◎論壇地點：嘉南藥理科技大學國際會議中心三樓國際會議廳 (台南市仁德區二仁路一段 60 號) ◎指導單位：經濟部中小企業處 ◎主辦單位：嘉南藥理科技大學創新育成中心/研究發展處 ◎協辦單位：藥理學院、民生學院、環境永續學院、人文社會學院、健康暨資訊學院、休閒學院；台南縣中小企業榮譽指導員協進會、台南市中小企業榮譽指導員協進會、台南市工商企業跨業交流會、台南市跨業交流協會、中華民國成大企業管理協進會 ◎論壇議程表時間 活動內容 單位/主講人 主持人

09:30~10:00 報 到 / 茶 點 10:00~10:15 開幕－貴賓、校長致詞 貴賓、校長 廖志祥研發長

10:15~10:30 簽約儀式、獎項頒發 許立人校長 10:30~11:00 專題演講：創業興邦、創新強國 經濟部中小企業處賴杉桂處長 11:00~11:20 Tea/Coffee Break/產品展示與說明 11:20~12:20 核心產品發表會口頭報告 製藥科技/粧品科技/生物科技/GMP 輔導 食品科技/民生保健 環境科技/職業安全 文化創意/銀髮事業 數位內容/醫務管理 觀光休閒/餐旅管理主持人：藥理學院 李冠漢院長民生學院 杜平悳院長環境永續學院 李孫榮院長人文社會學院 蔡榮貴院長健康暨資訊學院 黃悅民院長休閒學院 何東波院長 12:20~14:00 午餐/廠商媒合暨交誼 各院院長、產品發明人、廠商 廖志祥研發長活 動 結 束 圖說：1.天然手工肥皂 2.核心產品發表展場 訊息來源：嘉南藥理科技大學 本文含多媒體檔 (Multimedia files included)：

http://www.cna.com.tw/postwrite/cvpread.aspx?ID=82612

http://times.hinet.net/times/article.do?newsid=5224213&option=society

資料來源：台灣悠遊網 記者：陳慧明

刊載日期：2011-05-16

嘉南藥理科大 13 日舉辦 2011 核心產品發表暨健康產業連結

豪雨成災，水流成河，卻因濁流滾滾，無水飲用，怎麼辦？孕婦及電腦族如何防止電磁波？不少關於生活安全防護的研發技術與創新產品，13 日在嘉南藥理科大國際會議中心「2011 核心產品發表會」公開。現場還有以魚鱗開發成的化妝品與生活保健食品，可增進末梢循環改善膚質的提升人體放鬆指數儀，還有以麻油粕製成的芝麻薄餅與蛋糕，更有多種造型，好吃又好看的彩繪肉乾，不少業者嘗鮮之餘，爭相了解技轉事宜，爲此一活動踏出成功的一步。

2011 國際論壇：嘉南科大核心產品發表暨健康產業連結活動，今年已邁入第六年，該校許立人校長指出，嘉南科大自 94 年成立創新育成中心以來，成就卓越，學校對相關創新研發工作也相當重視，去年進一步興建輝振大樓，將其中一至三樓作爲創新育成中心及研發處辦公室，已有許多廠商進駐，將老師們的研發成果進行技術移轉，強化產學合作績效。

該校研發處廖志祥研發長表示，此次論壇是以產品創新與技術移轉爲主題，以促進該校研發成果產品化、商品化，並活化區域經濟爲目的，邀請國內各大專校院、企業界及個人投資者與會，並請經濟部中小企業處賴杉桂處長蒞臨演講。

在開幕式現場，也頒發獎狀給嘉藥「產學合作傑出教師」七人，及該校合作企業進駐、產學合作及技術移轉績優廠商七家。此外，爲感謝進駐企業對該校之回饋，還特別頒發「企業回

饋嘉南藥理科技大學感謝狀」給高士倫公司、泰銘實業公司、艾芬迪公司等三家廠商。該論壇共展示嘉南科大製藥科技、環境科技、生物科技、粧品科技、空間科技、食品保健、職業安全、餐旅管理、健康觀光、文化創意、數位內容及 GMP 輔導等各領域之相關產品。包括藥理學院八件、民生學院 30 件、環境永續學院八件、人文社會學院六件、健康暨資訊學院 16 件、休閒學院六件、通識教育中心四件，合計 78 件，其中不乏申請專利中與已獲專利以及完成技術移轉的產品；企業界則有 12 家廠商參展，展現雄厚的研發能量與豐碩成果。環境永續學院許菁珊、盧 明俊等 老師研發的「簡易飲用水處理藥劑」，在洪流氾濫卻無淨潔的水可飲用時，只要將身旁撈起的水，每兩公升加入三種處理藥劑一起攪拌，經過混凝、消毒、酸鹼調整及沉澱處理，就能將汙水的濁度去除，消毒其中的微生物等病菌，並調整 PH 值在中性範圍內，而可安心飲用。

藥理學院呂敏勇老師研發的超天然「吃的美容保養品」，是利用魚鱗片所含的膠原蛋白，經特殊技術開發成具有生理活性的化粧品原料與具有保健功能的食品原料。化妝品應用與管理系 郭俊成 老師針對增進末梢神經循環改善膚質，研發成功「提升人體放鬆指數儀」，據其指出，經絡是一個組織液在組織間隙流通的管道，只要將本儀器放在小腿旁 20 分鐘，透過低頻磁場刺激副交感神經，就可放鬆經絡，讓神經活化起來，增進末梢循環，改善手腳冰冷與膚質。

此外，還有可以在家自己烤的「透明豬肉乾」，並能將豬肉乾在製程中選用天然色彩，塑造出台灣外型的肉乾，或內方外圓，既能代表爲人處事的原則，加上形如古錢幣的外觀，用來作爲祈福的祭品，更賦予祝人「升官發財」的吉祥意義。同時，肉乾還可用有色的蔬果做原料，調配成「養生彩繪肉乾」。

食品科技系謝峻旭老師將農會以芝麻榨油後剩下的芝麻粕廢物利用，開發出具保健性功效的機能性食品－養生芝麻粕薄餅，口感佳，香氣誘人。同時還可將芝麻粕粉添加於蛋糕中，烘焙出營養可口的養生芝麻粕蛋糕。

繼樟芝面膜之後，嘉藥化妝品科技研究所與嘉妝生物科技公司產學合作，又推出漾白嫩膚面膜，並搭配漾白嫩膚化妝水、漾白嫩膚精華乳及漾白嫩膚潔顏慕絲，組合成漾白嫩膚青春系列禮盒，目前有網購會員特惠價優待。

圖說：許菁珊老師研發出「簡易飲用水處理藥劑」。

▲郭俊成老師針對增進末梢神經循環改善膚質，研發成功「提升人體放鬆指數儀」。

謝峻旭等老師開發的抗氧化紅藜瑪芬蛋糕。

養生彩繪肉乾好看又好吃。

「升官發財」肉乾（左）與台灣外型肉乾。

嘉藥化妝品科技研究所與嘉妝生物科技公司產學合作，推出「漾白嫩膚青春系列」禮盒。

2011 國際論壇：嘉南科大核心產品發表暨健康產業連結活動，13 日在嘉藥盛大登場。

http://uutw.com.tw/shownew.asp?id=10194

嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源：大紀元時報 A7
刊載日期：100.05.14
記　　者：賴友容

工商服務

廢魚鱗變黃金 環保又健康

【賴友容／台南訊】台南養殖漁業發達，估計每年加工產生的廢魚鱗片超過百噸，嘉南藥理科大助理教授呂敏勇透過降解技術，開發成具有生理活化的化妝品原料與保健功能的食品原料，研發出「可以吃的美容保養品」，也爲台灣環保盡一份心力。

呂敏勇於 13 日在嘉藥舉辦的「核心產品暨健康產業連結」發表會上，提出以廢棄魚鱗片爲原料，透過酵素降解技術製成的「海洋膠原微胜肽」。他說，魚鱗片含有 40% 的膠原蛋白，開發的經濟價值高並能減少環境汙染。

●經濟部中小企業處長賴杉桂（前右2）品嘗不以機器製成的米香。（賴友容／攝影）

該發表會總計有 78 項校內產品及 12 家企業參展，發表超天然「吃的美容保養品」，利用魚鱗片所含的膠原蛋白，經特殊技術開發成具有生理活性的化妝品原料與具有保健功能的食品原料。

另外，還有以台灣傳統發酵芥菜爲素材，加以分離篩選的「植生型乳酸菌」，具調節免疫機能等的多項乳酸菌食品以及適合電腦族與孕婦使用的「防電磁波衣物、手套」等。◇

嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源：大紀元 記者：賴友容

刊載日期：2011-05-14

廢魚鱗變黃金 環保又健康

經濟部中小企業處長賴杉桂（前右 2）品嘗不以機器製成的米香。（賴友容／攝影）

【賴友容／台南訊】台南養殖漁業發達，估計每年加工產生的廢魚鱗片超過百噸，嘉南藥理科大助理教授呂敏勇透過降解技術，開發成具有生理活化的化妝品原料與保健功能的食品原料，研發出「可以吃的美容保養品」，也爲台灣環保盡一份心力。

呂敏勇於 13 日在嘉藥舉辦的「核心產品暨健康產業連結」發表會上，提出以廢棄魚鱗片爲原料，透過酵素降解技術製成的「海洋膠原微胜肽」。他說，魚鱗片含有 40%的膠原蛋白，開發的經濟價值高並能減少環境汙染。

該發表會總計有 78 項校內產品及 12 家企業參展，發表超天然「吃的美容保養品」，利用魚鱗片所含的膠原蛋白，經特殊技術開發成具有生理活性的化妝品原料與具有保健功能的食品原料。

另外，還有以台灣傳統發酵芥菜爲素材，加以分離篩選的「植生型乳酸菌」，具調節免疫機能等的多項乳酸菌食品以及適合電腦族與孕婦使用的「防電磁波衣物、手套」等。◇

http://tw.epochtimes.com/11/5/14/165526.htm

資料來源：大紀元 記者：賴友容

刊載日期：2011-05-14

經濟部中小企業處長賴杉桂（前右 2），在校長許立人（右 1）介紹下，品嘗嘉藥師生所研發不用機器製成的米香。（攝影：賴友容／大紀元）

廢魚鱗變黃金 環保又健康

【大紀元 2011 年 05 月 14 日訊】（大紀元記者賴友容台南報導）台南養殖漁業發達，估計每年加工產生的廢魚鱗片超過百噸，呂敏勇透過降解技術，開發成具有生理活化的化妝品原料，與保健功能的食品原料，將廢魚鱗片變成「可以吃的美容保養品」，也為台灣環保盡一份心力。

嘉南藥理科大助理教授呂敏勇於 13 日在該校舉辦的「核心產品暨健康產業連結」發表會上，提出以廢棄魚鱗片為原料，透過酵素降解技術製成「海洋膠原微胜肽」。他說，魚鱗片含有 40%的膠原蛋白，開發的經濟價值高，並能減少環境的污染。

該發表會總計有 78 項校內產品、及 12 家企業參展，包括發表超天然「吃的美容保養品」，利用魚鱗片所含的膠原蛋白，經特殊技術開發成具有生理活性的化粧品原料，與具有保健功能的食品原料。

呂敏勇（左）廢物利用，以廢魚鱗片開發出「可以吃的美容保養品」。（攝影：賴友容／大紀元）

另外，以台灣傳統發酵芥菜爲素材，加以分離篩選的「植生型乳酸菌」，具調節免疫機能等的多項乳酸菌食品；及適合電腦族及孕婦使用的「防電磁波衣物、手套」。

還有一系列的天然手工皂，有紅花、米糠、榛果、尤加利等天然素材，可潤澤膚髮及保濕、柔軟、調理與修護肌膚，並具防曬、抗發炎及抗老化等；利用米糠的開發及添加乳酸菌的「瑞斯糠の優」，生產出高附加價值的營養保健食品；加上可以在家自己烤的「透明豬肉乾」等等。

該校每年均舉辦核心產品發表會，今年邁入第 6 年，此次論壇是以產品創新與技術移轉爲主題，以促進該校研發成果產品化、商品化，並活化區域經濟爲目的。會中並邀請到經濟部中小企業處長賴杉桂蒞臨專題演講。

嘉藥團隊成功推出胎盤素胜肽保養系列、胜肽漾白嫩膚系列保養品。（攝影：賴友容／大紀元）

嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源：經濟日報 C11
刊載日期：100.05.16
記　　者：黃逢森

嘉南藥大產品發表 成果豐碩

嘉南藥理科技大學於 5 月 13 日舉辦「2011 國際論壇：嘉南藥理科技大學核心產品發表暨健康產業連結」，以產品創新與技術移轉爲主題，促進該校研發成果產品化、商品化，並活化區域經濟爲目的。

該校每年均舉辦核心產品發表會，今年邁入第六年，此次論壇除了邀請中小企業處處長賴杉桂蒞臨演講，並舉行產學合作傑出教師、合作企業進駐、產學合作及技術移轉績優廠商的頒獎。此外，爲感謝進駐企業對該校之回饋，特別頒發「企業回饋嘉南藥理科技大學感謝狀」給高士倫、泰銘、艾芬迪等三家廠商。

論壇將展示該校製藥科技、環境科技、生物科技、粧品科技、空間科技、食品保健、職業安全、餐旅管理、健康觀光、文化創意、數位內容及 GMP 輔導等各領域之相關產品，例如：吃的美容保養品、天然手工皂、植生型乳酸菌、透明豬肉乾、簡易飲用水處理藥劑、防電磁波衣物、手套等，總計 78 項校內產品及 12 家企業參展。

該校研究長廖志祥表示，學校所累積豐沛研究能量，展現出的成熟技術、產品及專利等，在此次論壇中，將提供很多業界有興趣之產品資訊，歡迎洽詢有關產學合作、企業進駐或技術移轉等事宜。

嘉南科大電話（06）266-4911 轉 1412。

資料來源：中國時報 記者：

刊載日期：2011-05-16

嘉南藥理科大 核心產品發表

嘉南藥理科技大學創新育成中心日前（13 日）舉辦 2011 國際論壇「**嘉南藥理科技大學**核心產品發表暨健康產業連結」，今年邁入第 6 屆，此次論壇主題為產品創新與技術移轉，以促進該校研發成果產品化、商品化，並活化區域經濟為目的。

另亦特別頒發獎狀給嘉藥產學合作傑出教師及該校合作企業進駐、產學合作及技術移轉績優廠商。

該校研究發展處研發長廖志祥表示，嘉南藥大所累積豐沛研究能量展現出的成熟技術、產品及專利等，在此次論壇中，提供很多業界有興趣之產品資訊，包括製藥科技、環境科技、生物科技、粧品科技、空間科技、食品保健、職業安全、餐旅管理、健康觀光、文化創意、數位內容及 GMP 輔導等各領域之相關產品，都是現階段與國人息息相關的技術或產業發展。

廖志祥也指出，產學合作的成功，除了學校老師的無私奉獻，企業也提供很大的研究能量，因此要感謝合作企業進駐、產學合作及技術移轉績優廠商，包含艾芬迪公司、華昌製藥、金穎生技、泰銘實業、益全生技、高士倫公司及青玉生技等企業。

另，為感謝進駐企業對該校之回饋，特別頒發「企業回饋嘉南藥理科技大學感謝狀」，給高士倫公司、泰銘實業、艾芬迪公司等 3 家廠商。有關產學合作、企業進駐或技術移轉等事宜，洽詢電話：（06）06-2664911 分機 1412、7201。

http://tol.chinatimes.com/CT_NS/CTContent.aspx?nsrc=A&ndate=20110516&nfno=N0221.001&nsno=2&nkeyword=%b9%c5%abn%c3%c4%b2z%ac%ec%a7%de%a4j%be%c7&SearchArgs=Keyword%3d%b9%c5%abn%c3%c4%b2z%ac%ec%a7%de%a4j%be%c7%26Attr%3d%26Src%3d7%26DateFrom%3d20110419%26DateTo%3d20110518%26ShowStyle%3d2%26PageNo%3d1%26ItemsPerPage%3d10&App=NS

嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源：聯合報 B2
刊載日期：100.05.14
記　　者：周宗禎

加紅麴、添蔬菜…

嘉藥彩繪肉乾 五顏六色隨客挑

【記者周宗禎／台南報導】嘉南藥理科大師生積極發明各種新穎養生食品、美容用品器材，還開發「彩繪肉乾」，色香味俱全兼養生，也有學生用肥料製成可口食品，昨天展出，師生有信心吸引顧商青睞。

參與製作彩繪肉乾的學生蔡宜潔表示，肉乾使用豬肉打碎壓平、熱烘乾燥，添加紅麴、蔬菜、咖哩、蒜頭等不同顏色的食材，還可依客戶需要改變各種造型顏色。

嘉藥昨天舉辦「2011國際論壇核心產品發表暨健康產業連結」活動，展示魚鱗膠原蛋白、天然手工皂、透明豬肉乾、電腦族孕婦用防電磁波衣物手套等各種新產品。

嘉藥研發長廖志祥表示，食品、粧品、生科等系所師生累積研究能量、展現成熟技術，許多產品申請專利，獲業者青睞，歡迎民眾參觀、廠商企業產學合作、申請進駐或技術移轉，洽詢電話（06）2664911轉1412。

嘉藥師生開發養生新食品，「台灣肉乾」（左圖）顏色較深部分呈現台灣形狀；「彩繪肉乾」（上圖），各種花色圖案都用抗氧化食材。 記者周宗禎／攝影