



## 嘉藥聯手美國小麥協會、洽發企業舉辦 2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會

嘉南藥理大學為促進學校教育與企業社會責任，日前由該校餐旅管理系聯合美國小麥協會及洽發企業股份有限公司，共同舉辦「2020年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，推動蔬果麵食創新實作活動。期盼擴大並落實創作效益，促進產學發展，讓發酵麵食加工技術領域，透過多方合作，得以落實學術與產業結合，學用合一的目的。

為推廣蔬果創新麵食應用的概念，帶動分子廚房料理的烹調革命，提倡彩虹食品的健康價值，將兼顧營養與美味的飲食文化觀傳達出去，對於如何提升更健康及營造藝術氛圍的調理方法，發揚並推廣中西食材達到兼容並蓄的境界，可謂用心良苦。研討會邀請該校保健營養系陳姿秀副教授主講「全穀物、蔬果營養與理論」；吳鳳科技大學黃昕瑀助理教授，主講「酵母菌種與乳酸菌種管控」；洽發企業股份有限公司王佳龍經理，主講「麵粉分級與麵包品質控管」。

接著，眾所矚目的實作焦點，由FlavorLife玩趣廚房廚藝總監魏韶璞出場，他親自帶領學生製作多樣蔬果發酵麵食，包括：舒肥雞胸毛豆藜麥軟麥香檸沙拉，番茄大麥蔬菜湯，墨西哥式黑麥捲餅佐3式佐醬…等，不斷刺激味蕾，令人食指大動。更邀請到台灣創意烘焙中西餐飲產業工會魏稚鳳理事長、台灣傳統美食技藝教育推廣協會趙怡然理事長、台灣創意烘焙中西餐飲技藝教育推廣協會劉川水理事，以及本校畢業校友現任職於普門高級中學的顏文生老師，聯手製作展示蔬果雕刻與創意麵食展演，高超的技術讓現場驚嘆聲此起彼落。下午場，則由餐旅管理系吳昆崙教授壓軸實作示範，內容計有：火龍果枸杞養生麵包、芹香地瓜蜜吐司麵包、全麥茴香乳酪捲麵包，頂級的實作功夫令在場師生嘆為觀止，帶給大家一場色香味兼具的視覺與美食饗宴，讓大家齒頰留香之餘，蔬果麵食應用原理與廚藝，也大為精進。

吳昆崙教授相互期勉說，當前產業深度推演，正面臨創意思考與創新思維



## 嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公關出版組林怡君、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)

的轉型，也是目前產業界相當重視的關鍵能力。研討會的舉辦在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，因此特別邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由研討會的觸發刺激，活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意的火花。期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進學術交流的良性循環，共同創立蔬果應用發酵麵食研討會加工技術領域之合作，藉以落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級之目的。

餐旅管理系黃輝雄主任表示，烘焙業及餐飲業的連結，在經由研討會及教學研習活動互相交流下，必定能提升發酵麵食製作技術，也期盼藉由研討會觸發刺激並活化創意點子，大家共同激盪出創新思維與火花，讓「創新精神」能在校園與業界引領風潮，不斷創造健康美食的新亮點。