



# 嘉藥食品系邀銀髮族品嘗小鮮肉

記者黃文記／仁德報導

嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造阿蓮宜居地」計畫，長期關注高雄阿蓮社區營造與在地發展，在母親節前夕，該校食品科技系師生團隊日前與阿蓮社區發展協會合作，邀請社區里民及長輩一同開箱品嘗專為銀髮族創新開發的「小鮮肉生吐司」，提前歡度母親節。

嘉藥食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為發想，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺為基礎，研發出健康且色、香、味俱全，又有完美視覺設計的造型吐司，名為「小鮮肉生吐司」。

指導老師陳佳慧表示，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口的特質，內餡食材嚴選無藥飼養的健康土雞製作的雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心、美味的好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃得安心。

「小鮮肉生吐司」幕後功臣蘇凱翌及陳建凱同學，兩人懷抱創業夢想，希望藉由參與U.S.R計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計的實力。這次產品定位在高齡長者市場，符合未來趨勢，這次活動帶給他們的，不只是專業知識的增能，還有掌握市場脈動。

嘉藥副校長兼研發長張翊峰表示，該校長期關注在地議題，以善盡社會責任為出發點，這次活動配合母親節即將到來，透過簡單明瞭的製作與教學，讓社區長輩們從做中學，學中做，透過活動融入衛教專業知識，傳達健康概念。



↑嘉藥食品系師生團隊教導阿蓮區長者製作小鮮肉生吐司。(校方提供)





# 愛在阿蓮 攜手相連 歡慶母親節之鮮肉生吐司

嘉藥食品系師生團隊進入社區教導長者製作小鮮肉生吐司。



【記者孫宜秋／南市報導】嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造社區」計畫，長期關注社區營造與在地發展，適逢母親節將至，該校食品科技系師生團隊與高雄阿蓮社區發展協會合作，於昨日邀請阿蓮里民及長輩們一同開箱品嚐專為銀髮族群創新開發的「小鮮肉生吐司」，也共同祝賀身為母親的柔軟好入口的特質，內餡食材更嚴選無藥飼養健康土雞製作的雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心美味的好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃的安心，擁有更健康的生

「小鮮肉生吐司」的背後功臣是嘉藥食品科技系蘇凱翌及陳建凱同學，懷抱創業夢想的他們，希望藉由參與USR計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計的實力，此次產品定位在高齡長輩市場符合未來趨勢，此次活動帶給他們的增能還有掌握市場脈動，讓他們覺得再辛苦都值得！

嘉藥副校長兼研發長張翊峰表示，該校長期關注在地議題，以善盡社會責任為出發點，嘉藥師生不斷的將專業知識結合社區各項活動，鼓勵師生共同參與，為地方盡一份心力，本次活動響應母親節共同歡慶，透過簡單明瞭的製作與教學，讓阿蓮里民及長輩們從做中學，學中做，透過活動融入衛教專業知識傳達健康概念。





# 嘉藥開發小鮮肉生吐司 嘉惠長輩

吐司！  
愛在阿蓮，攜手相連，歡慶母親節之鮮肉生  
(記者林福來攝)



〔記者林福來台南報導〕嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造 Alia (宜居地)」計畫，長期關注社區營造與在地發展。

適逢母親節將至，該校食品科技系師生團隊與高雄阿蓮社區發展協會合作，於昨天邀請阿蓮里民及長輩們一同開箱品嚐專為銀髮族群創新開發的「小鮮肉生吐司」，也共同祝賀身為母親的長輩歡慶佳節。

嘉藥食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為目標，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺以作為基礎，研發出健康、色、香、味俱全，又有完美視覺設計的造型吐司。

指導老師陳佳慧指出，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口的特質，內餡食材更嚴選無藥飼養健康土雞製作的雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心美味的好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃的安心，擁有更健康的生活品質。

「小鮮肉生吐司」的背後功臣是嘉藥食品科技系蘇凱翌及陳建凱同學。懷抱創業夢想的他們，希望藉由參與 USR 計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計的實力。

此次產品定位在高齡長輩市場符合未來趨勢。

此次活動帶給他們的不只是專業知識的增能還有掌握市場脈動，讓他們覺得再辛苦都值得！

嘉藥副校長兼研發長張翊峰表示，該校長期關注在地議題，以善盡社會責任為出發點，嘉藥師生不斷的將專業知識結合社區各項活動，鼓勵師生共同參與，為地方盡一份心力。



## 嘉南藥大愛在阿蓮攜手相連 歡慶母親節之鮮肉生吐司

2022-05-06 上午 09:29 記者陳若寧 / 綜合報導



嘉藥研發「小鮮肉生吐司」含水量大，柔軟好入口適合銀髮族食用。圖：嘉南藥大提供

嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造 Alia(e)n 宜居地」計畫，長期關注社區營造與在地發展，適逢母親節將至，該校食品科技系師生團隊與高雄阿蓮社區發展協會合作，於5月2日邀請阿蓮里民及長輩們一同開箱品嚐專為銀髮族群創新開發的「小鮮肉生吐司」，也共同祝賀身為母親的長輩歡慶佳節。

嘉藥食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為目標，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺以作為基礎，研發出健康、色、香、味俱全，又有完美視覺設計的造型吐司，指導老師陳佳慧表示，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口的...



...特質，內餡食材更嚴選無藥飼養健康土雞製作的雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心美味的好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃的安心，擁有更健康的生活品質。



阿蓮里民及長輩們一同品嚐專為銀髮族群創新開發的「小鮮肉生吐司」。圖：嘉南藥大提供

「小鮮肉生吐司」的背後功臣是嘉藥食品科技系蘇凱翌及陳建凱同學，懷抱創業夢想的他們，希望藉由參與USR計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計的實力，此次產品定位在高齡長輩市場符合未來趨勢，此次活動帶給他們的不只是專業知識的增能還有掌握市場脈動，讓他們覺得再辛苦都值得！

嘉藥副校長兼研發長張翊峰表示，該校長期關注在地議題，以善盡社會責任為出發點，嘉藥師生不斷的將專業知識結合社區各項活動，鼓勵師生共同參與，為地方盡一份心力，本次活動響應母親節共同歡慶，透過簡單明瞭的製作與教學，讓阿蓮里里民及長輩們從做中學，學中做，透過活動融入衛教專業知識傳達健康概念。



## 嘉南藥大愛在阿蓮攜手相連 歡慶母親節之鮮肉生吐司

2022-05-06 記者陳若寧 / 綜合報導



嘉藥研發「小鮮肉生吐司」含水量大，柔軟好入口適合銀髮族食用。圖：嘉南藥大提供

嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造 Alia(e)n 宜居地」計畫，長期關注社區營造與在地發展，適逢母親節將至，該校食品科技系師生團隊與高雄阿蓮社區發展協會合作，於5月2日邀請阿蓮里民及長輩們一同開箱品嚐專為銀髮族群創新開發的「小鮮肉生吐司」，也共同祝賀身為母親的長輩歡慶佳節。

嘉藥食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為目標，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺以作為基礎，研發出健康、色、香、味俱全，又有完美視覺設計的造型吐司，指導老師陳佳慧表示，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口的特質，內餡食材更嚴選無藥飼養健康土雞製作的雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心美味的好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃的安心，擁有更健康的生活品質。





阿蓮里民及長輩們一同品嚐專為銀髮族群創新開發的「小鮮肉生吐司」。圖：嘉南藥大提供

「小鮮肉生吐司」的背後功臣是嘉藥食品科技系蘇凱翌及陳建凱同學，懷抱創業夢想的他們，希望藉由參與USR計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計的實力，此次產品定位在高齡長輩市場符合未來趨勢，此次活動帶給他們的不只是專業知識的增能還有掌握市場脈動，讓他們覺得再辛苦都值得！

嘉藥副校長兼研發長張翊峰表示，該校長期關注在地議題，以善盡社會責任為出發點，嘉藥師生不斷的將專業知識結合社區各項活動，鼓勵師生共同參與，為地方盡一份心力，本次活動響應母親節共同歡慶，透過簡單明瞭的製作與教學，讓阿蓮里里民及長輩們從做中學，學中做，透過活動融入衛教專業知識傳達健康概念。



2022-05-03 15:00:30 于郁金

## 愛在阿蓮×攜手相連 歡慶母親節鮮肉生吐司



【大成報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造Alia(e)n 宜居地」計畫，長期關注社區營造與在地發展，適逢母親節將至，該校食品科技系師生團隊與高雄阿蓮社區發展協會合作，於昨(2)日邀請阿蓮里民及長輩們一同開箱品嚐專為銀髮族群創新開發「小鮮肉生吐司」，也共同祝賀身為母親的長輩歡慶佳節。

嘉藥食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為目標，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺以作為基礎，研發出健康、色、香、味俱全，又有完美視覺設計造型吐司。指導老師陳佳慧表示，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口特質，內餡食材更嚴選無藥飼養健康土雞製作雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心美味好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃的安心，擁有更健康生活品質。

「小鮮肉生吐司」的背後功臣是嘉藥食品科技系蘇凱翌、陳建凱同學，懷抱創業夢想的他們，希望藉由參與USR計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計實力，此次產品定位在高齡長輩市場符合未來趨勢，此次活動帶給他們不只是專業知

識增能還有掌握市場脈動，讓他們覺得再辛苦都值得！

嘉藥副校長兼研發長張翊峰表示，該校長期關注在地議題，以善盡社會責任為出發點，嘉藥師生不斷將專業知識結合社區各項活動，鼓勵師生共同參與，為地方盡一份心力，本次活動響應母親節共同歡慶，透過簡單明瞭製作與教學，讓阿蓮里里民及長輩們從做中學，學中做，透過活動融入衛教專業知識傳達健康概念。







## 愛在阿蓮x攜手相連 歡慶母親節鮮肉生吐司



【大成報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造 Alia(e)n 宜居地」

2022/05/03

計畫，長期關注社區營造與在地發展，適逢母親節將至，該校食品科技系師生團隊與高雄阿蓮社區發展協會合作，於昨(2)日邀請阿蓮里民及長輩們一同開箱品嚐專為銀髮族群創新開發「小鮮肉生吐司」，也共同祝賀身為母親的長輩歡慶佳節。

嘉藥食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為目標，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺以作為基礎，研發出健康、色、香、味俱全，又有完美視覺設計造型吐司。指導老師陳佳慧表示，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口特質，內餡食材更嚴選無藥飼養健康土雞製作雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心美味好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃的安心，擁有更健康生活品質。

「小鮮肉生吐司」的背後功臣是嘉藥食品科技系蘇凱翌、陳建凱同學，懷抱創業夢想的他們，希望藉由參與USR計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計實力，此次產品定位在高齡長輩市場符合未來趨勢，此次活動帶給他們不只是專業知識增能還有掌握市場脈動，讓他們覺得再辛苦都值得！

嘉藥副校長兼研發長張翊峰表示，該校長期關注在地議題，以善盡社會責任為出發點，嘉藥師生不斷將專業知識結合社區各項活動，鼓勵師生共同參與，為地方盡一份心力，本次活動響應母親節共同歡慶，透過簡單明瞭製作與教學，讓阿蓮里里民及長輩們從做中學，學中做，透過活動融入衛教專業知識傳達健康概念。









# 愛在阿蓮 × 攜手相連 歡慶母親節鮮肉生吐司

大成報@2022-05-03

幫作者充電

共獲得 0 次充電

稍後閱讀



【大成報 / 記者于郁金 / 臺南報導】嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造 Alia (e) n 宜居地」計畫，長期關注社區營造與在地發展，適逢母親節將至，該校食品科技系師生團隊與高雄阿蓮社區發展協會合作，於昨 (2) 日邀請阿蓮里民及長輩們一同開箱品嚐專為銀髮族群創新開發「小鮮肉生吐司」，也共同祝賀身為母親的長輩歡慶佳節。

嘉藥食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為目標，利用食品感官品評

技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺以作為基礎，研發出健康、色、香、味俱全，又有完美視覺設計造型吐司。指導老師陳佳慧表示，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口特質，內餡食材更嚴選無藥飼養健康土雞製作雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心美味好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃的安心，擁有更健康生活品質。

「小鮮肉生吐司」的背後功臣是嘉藥食品科技系蘇凱翌、陳建凱同學，懷抱創業夢想的他們，希望藉由參與 **USR** 計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計實力，此次產品定位在高齡長輩市場符合未來趨勢，此次活動帶給他們不只是專業知識增能還有掌握市場脈動，讓他們覺得再辛苦都值得！

嘉藥副校長兼研發長張翊峰表示，該校長期關注在地議題，以善盡社會責任為出發點，嘉藥師生不斷將專業知識結合社區各項活動，鼓勵師生共同參與，為地方盡一份心力，本次活動響應母親節共同歡慶，透過簡單明瞭製作與教學，讓阿蓮里里民及長輩們從做中學，學中做，透過活動融入衛教專業知識傳達健康概念。









# 愛在阿蓮×攜手相連 歡慶母親節鮮肉生吐司

大成報 / 于郁金 2022.05.03 14:58



【大成報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造Alia(e)n宜居地」計畫，長期關注社區營造與在地發展，適逢母親節將至，該校食品科技系師生團隊與高雄阿蓮社區發展協會合作，於昨(2)日邀請阿蓮里民及長輩們一同開箱品嚐專為銀髮族群創新開發「小鮮肉生吐司」，也共同祝賀身為母親的長輩歡慶佳節。

嘉藥食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為目標，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺以作為基礎，研發出健康、色、香、味俱全，又有完美視覺設計造型吐司。指導老師陳佳慧表示，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口特質，內餡食材更嚴選無藥飼養健康土雞製作雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心美味好品質，相當適合銀髮族食用，

也讓社區長者吃的安心，擁有更健康生活品質。

「小鮮肉生吐司」的背後功臣是嘉藥食品科技系蘇凱翌、陳建凱同學，懷抱創業夢想的他們，希望藉由參與USR計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計實力，此次產品定位在高齡長輩市場符合未來趨勢，此次活動帶給他們不只是專業知識增能還有掌握市場脈動，讓他們覺得再辛苦都值得！

嘉藥副校長兼研發長張翊峰表示，該校長期關注在地議題，以善盡社會責任為出發點，嘉藥師生不斷將專業知識結合社區各項活動，鼓勵師生共同參與，為地方盡一份心力，本次活動響應母親節共同歡慶，透過簡單明瞭製作與教學，讓阿蓮里里民及長輩們從做中學，學中做，透過活動融入衛教專業知識傳達健康概念。







## 愛在阿蓮 攜手相連 歡慶母親節之鮮肉生吐司

中央社訊息服務 2022/05/04 09:19(46分鐘前)



(中央社訊息服務20220504 09:19:47)嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造 Alia(e)n 宜居地」計畫，長期關注社區營造與在地發展，適逢母親節將至，該校食品科技系師生團隊與高雄阿蓮社區發展協會合作，於2日邀請阿蓮里民及長輩們一同開箱品嚐專為銀髮族群創新開發的「小鮮肉生吐司」，也共同祝賀身為母親的長輩歡慶佳節。

嘉藥食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為目標，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺以作為基礎，研發出健康、色、香、味俱全，又有完美視覺設計的造型吐司，指導老師陳佳慧表示，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口的特質，內餡食材更嚴選無藥飼養健康土雞製作的雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心美味的好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃的安心，擁有更健康的生活品質。

「小鮮肉生吐司」的背後功臣是嘉藥食品科技系蘇凱翌及陳建凱同學，懷抱創業夢想的他們，希望藉由參與USR計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計的實力，此次產品定位在高齡長輩市場符合未來趨勢，此次活動帶給他們的不只是專業知識的增能還有掌握市場脈動，讓他們覺得再辛苦都值得！



嘉藥副校長兼研發長張翊峰表示，該校長期關注在地議題，以善盡社會責任為出發點，嘉藥師生不斷的將專業知識結合社區各項活動，鼓勵師生共同參與，為地方盡一份心力，本次活動響應母親節共同歡慶，透過簡單明瞭的製作與教學，讓阿蓮里里民及長輩們從做中學，學中做，透過活動融入衛教專業知識傳達健康概念。

2022-05-04 09:19:47 中央社訊息服務20220504 09:19:47

## 愛在阿蓮 攜手相連 歡慶母親節之鮮肉生吐司



嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造 Alia(e)n 宜居地」計畫，長期關注社區營造與在地發展，適逢母親節將至，該校食品科技系師生團隊與高雄阿蓮社區發展協會合作，於2日邀請阿蓮里民及長輩們一同開箱品嚐專為銀髮族群創新開發的「小鮮肉生吐司」，也共同祝賀身為母親的長輩歡慶佳節。

嘉藥食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為目標，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺以作為基礎，研發出健康、色、香、味俱全，又有完美視覺設計的造型吐司，指導老師陳佳慧表示，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口的特質，內餡食材更嚴選無藥飼養健康土雞製作的雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心美味的好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃的安心，擁有更健康的生活品質。

「小鮮肉生吐司」的背後功臣是嘉藥食品科技系蘇凱翌及陳建凱同學，懷抱創業夢想的他們，希望藉由參與USR計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計的實力，此次產品定位在高齡長輩市場符合未來趨勢，此次活動帶給他們的不只是專業知識的增能還有掌握市場脈動，讓他們覺得再辛苦都值得！嘉藥副校長兼研發長



張翊峰表示，該校長期關注在地議題，以善盡社會責任為出發點，嘉藥師生不斷的將專業知識結合社區各項活動，鼓勵師生共同參與，為地方盡一份心力，本次活動響應母親節共同歡慶，透過簡單明瞭的製作與教學，讓阿蓮里里民及長輩們從做中學，學中做，透過活動融入衛教專業知識傳達健康概念。

首頁 中文稿

# 愛在阿蓮 攜手相連 歡慶母親節之鮮肉生吐司

發稿時間：2022/05/04 09:19:47

(中央社訊息服務20220504 09:19:47)嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造 Alia(e)n 宜居地」計畫，長期關注社區營造與在地發展，適逢母親節將至，該校食品科技系師生團隊與高雄阿蓮社區發展協會合作，於2日邀請阿蓮里民及長輩們一同開箱品嚐專為銀髮族群創新開發的「小鮮肉生吐司」，也共同祝賀身為母親的長輩歡慶佳節。



嘉藥食品系師生團隊進入社區教導長者製作小鮮肉生吐司

嘉藥食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為目標，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺以作為基礎，研發出健康、色、香、味俱



全，又有完美視覺設計的造型吐司，指導老師陳佳慧表示，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口的特質，內餡食材更嚴選無藥飼養健康土雞製作的雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心美味的好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃的安心，擁有更健康的生活品質。



阿蓮里長者開心學習製作小鮮肉生吐司

「小鮮肉生吐司」的背後功臣是嘉藥食品科技系蘇凱翌及陳建凱同學，懷抱創業夢想的他們，希望藉由參與USR計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計的實力，此次產品定位在高齡長輩市場符合未來趨勢，此次活動帶給他們的不只是專業知識的增能還有掌握市場脈動，讓他們覺得再辛苦都值得！

嘉藥副校長兼研發長張翊峰表示，該校長期關注在地議題，以善盡社會責任為出發點，嘉藥師生不斷的將專業知識結合社區各項活動，鼓勵師生共同參與，為地方盡一份心力，本次活動響應母親節共同歡慶，透過簡單明瞭的製作與教學，讓阿蓮里居民及長輩們從做中學，學中做，透過活動融入衛教專業知識傳達健康概念。



阿蓮里民及長輩們一同品嚐專為銀髮族群創新開發的「小鮮肉生吐司」



## 愛在阿蓮 攜手相連 歡慶母親節之鮮肉生吐司

中央社 (2022-05-04 09:19)

分享 |  微博    



▲嘉藥食品系師生團隊進入社區教導長者製作小鮮肉生吐司



▲ 阿蓮里長者開心學習製作小鮮肉生吐司



▲ 阿蓮里民及長輩們一同品嚐專為銀髮族群創新開發的「小鮮肉生吐司」



(中央社訊息服務20220504 09:19:47)嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造 Alia(e)n 宜居地」計畫，長期關注社區營造與在地發展，適逢母親節將至，該校食品科技系師生團隊與高雄阿蓮社區發展協會合作，於2日邀請阿蓮里民及長輩們一同開箱品嚐專為銀髮族群創新開發的「小鮮肉生吐司」，也共同祝賀身為母親的長輩歡慶佳節。

嘉藥食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為目標，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺以作為基礎，研發出健康、色、香、味俱全，又有完美視覺設計的造型吐司，指導老師陳佳慧表示，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口的特質，內餡食材更嚴選無藥飼養健康土雞製作的雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心美味的好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃的安心，擁有更健康的生活品質。

「小鮮肉生吐司」的背後功臣是嘉藥食品科技系蘇凱翌及陳建凱同學，懷抱創業夢想的他們，希望藉由參與USR計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計的實力，此次產品定位在高齡長輩市場符合未來趨勢，此次活動帶給他們的不只是專業知識的增能還有掌握市場脈動，讓他們覺得再辛苦都值得！嘉藥副校長兼研發長張翊峰表示，該校長期關注在地議題，以善盡社會責任為出發點，嘉藥師生不斷的將專業知識結合社區各項活動，鼓勵師生共同參與，為地方盡一份心力，本次活動響應母親節共同歡慶，透過簡單明瞭的製作與教學，讓阿蓮里里民及長輩們從做中學，學中做，透過活動融入衛教專業知識傳達健康概念。

# 愛在阿蓮 攜手相連 歡慶母親節之鮮肉生吐司

中央社 / 2022.05.04 09:19

愛在阿蓮 攜手相連 歡慶母親節之鮮肉生吐司

(中央社訊息服務20220504 09:19:47)嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造 Ali a(e)n 宜居地」計畫，長期關注社區營造與在地發展，適逢母親節將至，該校食品科技系師生團隊與高雄阿蓮社區發展協會合作，於2日邀請阿蓮里民及長輩們一同開箱品嚐專為銀髮族群創新開發的「小鮮肉生吐司」，也共同祝賀身為母親的長輩歡慶佳節。

嘉藥食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為目標，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺以作為基礎，研發出健康、色、香、味俱全，又有完美視覺設計的造型吐司，指導老師陳佳慧表示，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口的特質，內餡食材更嚴選無藥飼養健康土雞製作的雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心美味的好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃的安心，擁有更健康的生活品質。

「小鮮肉生吐司」的背後功臣是嘉藥食品科技系蘇凱翌及陳建凱同學，懷抱創業夢想的他們，希望藉由參與USR計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計的實力，此次產品定位在高齡長輩市場符合未來趨勢，此次活動帶給他們的不只是專業知識的增能還有掌握市場脈動，讓他們覺得再辛苦都值得！

嘉藥副校長兼研發長張翊峰表示，該校長期關注在地議題，以善盡社會責任為出發點，嘉藥師生不斷的將專業知識結合社區各項活動，鼓勵師生共同參與，為地方盡一份心力，本次活動響應母親節共同歡慶，透過簡單明瞭的製作與教學，讓阿蓮里里民及長輩們從做中學，學中做，透過活動融入衛教專業知識傳達健康概念。



## 嘉藥食品系邀銀髮品嘗小鮮肉



中華日報

更新於 5小時前 • 發布於 5小時前

追蹤



嘉藥食品系師生團隊教導阿蓮區長者製作小鮮肉生吐司。(校方提供)

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造阿蓮宜居地」計畫，長期關注高雄市阿蓮社區營造與在地發展，在母親節前夕，該校食品科技系師生團隊日前與阿蓮社區發展協會合作，邀請社區里民及長輩一同開箱品嘗專為銀髮族群創新開發的「小鮮肉生吐司」，提前歡度母親節。

嘉藥食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為發想，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺為基礎，研發出健康且色、香、味俱全，又有完美視覺設計的造型吐司，名為「小鮮肉生吐司」。

指導老師陳佳慧表示，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口的特質，內餡食材嚴選無藥飼養的健康土雞製作的雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心、美

味的好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃得安心。

「小鮮肉生吐司」幕後功臣蘇凱翌及陳建凱同學，兩人懷抱創業夢想，希望藉由參與 U S R 計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計的實力。這次產品定位在高齡長者市場，符合未來趨勢，這次活動帶給他們的不只是專業知識的增能，還有掌握市場脈動。

嘉藥副校長兼研發長張翊峰表示，該校長期關注在地議題，以善盡社會責任為出發點，這次活動配合母親節即將到來，透過簡單明瞭的製作與教學，讓社區長輩們從做中學，學中做，透過活動融入衛教專業知識，傳達健康概念。



# 嘉藥食品系邀銀髮品嚐小鮮肉

**CDNS D**

2022年5月4日 週三 上午12:00



嘉藥食品系師生團隊教導阿蓮區長者製作小鮮肉生吐司。(校方提供)

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造阿蓮宜居地」計畫，長期關注高雄市阿蓮社區營造與在地發展，在母親節前夕，該校食品科技系師生團隊日前與阿蓮社區發展協會合作，邀請社區里民及長輩一同開箱品嚐專為銀髮族群創新開發的「小鮮肉生吐司」，提前歡度母親節。

嘉藥食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為發想，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺為基礎，研發出健康且色、香、味俱全，又有完美視覺設計的造型吐司，名為「小鮮肉生吐司」。

指導老師陳佳慧表示，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口的特質，內餡食材嚴選無藥飼養的健康土雞製作的雞

肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心、美味的好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃得安心。

「小鮮肉生吐司」幕後功臣蘇凱翌及陳建凱同學，兩人懷抱創業夢想，希望藉由參與U S R計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計的實力。這次產品定位在高齡長者市場，符合未來趨勢，這次活動帶給他們的不只是專業知識的增能，還有掌握市場脈動。

嘉藥副校長兼研發長張翊峰表示，該校長期關注在地議題，以善盡社會責任為出發點，這次活動配合母親節即將到來，透過簡單明瞭的製作與教學，讓社區長輩們從做中學，學中做，透過活動融入衛教專業知識，傳達健康概念。



# 嘉藥食品系邀銀髮品嘗小鮮肉

2022-05-04



嘉藥食品系師生團隊教導阿蓮區長者製作小鮮肉生吐司。（校方提供）

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造阿蓮宜居地」計畫，長期關注高雄市阿蓮社區營造與在地發展，在母親節前夕，該校食品科技系師生團隊日前與阿蓮社區發展協會合作，邀請社區里民及長輩一同開箱品嘗專為銀髮族群創新開發的「小鮮肉生吐司」，提前歡度母親節。



嘉藥食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為發想，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺為基礎，研發出健康且色、香、味俱全，又有完美視覺設計的造型吐司，名為「小鮮肉生吐司」。

指導老師陳佳慧表示，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口的特質，內餡食材嚴選無藥飼養的健康土雞製作的雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心、美味的好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃得安心。

「小鮮肉生吐司」幕後功臣蘇凱翌及陳建凱同學，兩人懷抱創業夢想，希望藉由參與U S R計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計的實力。這次產品定位在高齡長者市場，符合未來趨勢，這次活動帶給他們的不只是專業知識的增能，還有掌握市場脈動。

嘉藥副校長兼研發長張翊峰表示，該校長期關注在地議題，以善盡社會責任為出發點，這次活動配合母親節即將到來，透過簡單明瞭的製作與教學，讓社區長輩們從做中學，學中做，透過活動融入衛教專業知識，傳達健康概念。

12 2022年5月3日星期二

## 愛在阿蓮 攜手相連 歡慶母親節鮮肉生吐司



【記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造Alia(e)n 宜居地」計畫，長期關注社區營造與在地發展，適逢母親節將至，該校食品科技系師生團隊與高雄阿蓮社區發展協會合作，於昨(2)日邀請阿蓮里民及長輩們一同開箱品嚐專為銀髮族群創新開發「小鮮肉生吐司」，也共同祝賀身為母親的長輩歡慶佳節。

嘉藥食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為目標，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺以作為基礎，研發出健康、色、香、味俱全，又有完美視覺設計造型吐司。指導老師陳佳慧表示，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口特質，內餡食材更嚴選無藥飼養健康土雞製作雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心美味好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃的安心，擁有更健康生活品質。

「小鮮肉生吐司」的背後功臣是嘉藥食品科技系蘇凱翌、陳建凱同學，懷抱創業夢想的他們，希望藉由參與USR計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計實力，此次產品定位在高齡長輩市場符合未來趨勢，此次活動帶給他們不只是專業知識增能還有掌握市場脈動，讓他們覺得再辛苦都值得！

嘉藥副校長兼研發長張翊峰表示，該校長期關注在地議題，以善盡社會責任為出發點，嘉藥師生不斷將專業知識結合社區各項活動，鼓勵師生共同參與，為地方盡一份心力，本次活動響應母親節共同歡慶，透過簡單明瞭製作與教學，讓阿蓮里里民及長輩們從做中學，學中做，透過活動融入衛教專業知識傳達健康概念。





## 愛在阿蓮 攜手相連 歡慶母親節之鮮肉生吐司

📅 2022.05.03    📰 目擊新聞

嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造 Alia(e)n 宜居地」計畫，長期關注社區營造與在地發展，校方表示，母親節即將來臨，食品科技系師生團隊與高雄阿蓮社區發展協會合作，邀請阿蓮里民及長輩們一起開箱品嚐專為銀髮族群創新開發的「小鮮肉生吐司」，也共同祝賀身為母親的長輩歡慶佳節。

校方指出，食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為目標，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺以作為基礎，研發出健康、色、香、味俱全，又有完美視覺設計的造型吐司，指導老師陳佳慧說，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口的特質，內餡食材更是嚴選無藥飼養健康土雞製作的雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心美味的好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃的安心，擁有更健康的生活品質。

嘉藥副校長兼研發長張翊峰表示，校方長期關注在地議題，以善盡社會責任為出發點，嘉藥師生不斷的將專業知識結合社區各項活動，鼓勵師生共同參與，為地方盡一份心力，這次活動響應母親節共同歡慶，透過簡單明瞭的製作與教學，讓阿蓮里里民及長輩們從做中學，學中做，透過活動融入衛教專業知識傳達健康概念。



(/Upload/News\_637871913319497342.jpg)



(/Upload/News\_637871913358697310.jpg)



(/Upload/News\_637871913399712465.jpg)







(/Upload/News\_637871913443140948.jpg)



## ■ 愛在阿蓮 攜手相連 歡慶母親節之鮮肉生吐司



2022/05/03

(記者邱秋逢/台南報導)嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造 Alia(e)n 宜居地」計畫，長期關注社區營造與在地發展，適逢母親節將至，該校食品科技系師生團隊與高雄阿蓮社區發展協會合作，於昨(2)日邀請阿蓮里民及長輩們一同開箱品嚐專為銀髮族群創新開發的「小鮮肉生吐司」，也共同祝賀身為母親的長輩歡慶佳節。

嘉藥食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為目標，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺以作為基礎，研發出健康、色、香、味俱全，又有完美視覺設計的造型吐司，指導老師陳佳慧表示，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口的特質，內餡食材更嚴選無藥飼養健康土雞製作的雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心美味的好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃的安心，擁有更健康的生活品質。

「小鮮肉生吐司」的背後功臣是嘉藥食品科技系蘇凱翌及陳建凱同學，懷抱創業夢想的他們，希望藉由參與USR計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計的實力，此次產品定位在高齡長輩市場符合未來趨勢，此次活動帶給他們的不只是專業知識的增能還有掌握市場脈動，讓他們覺得再辛苦都值得！

嘉藥副校長兼研發長張翊峰表示，該校長期關注在地議題，以善盡社會責任為出發點，嘉藥師生不斷的將專業知識結合社區各項活動，鼓勵師生共同參與，為地方盡一份心力，本次活動響應母親節共同歡慶，透過簡單明瞭的製作與教學，讓阿蓮里里民及長輩們從做中學，學中做，透過活動融入衛教專業知識傳達健康概念。

上圖:阿蓮里民及長輩們一同品嚐專為銀髮族群創新開發的「小鮮肉生吐司」。

中圖:阿蓮里長者開心學習製作小鮮肉生吐司。

下圖:嘉藥食品系師生團隊進入社區教導長者製作小鮮肉生吐司。



教育

## 歡慶母親節之鮮肉生吐司



蔡永源 10 分鐘 ago

【民正新聞記者:蔡永源、蔡慧茹台南報導】嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造 Alia(e)n 宜居地」計畫，長期關注社區營造與在地發展，適逢母親節將至，該校食品科技系師生團隊與高雄阿蓮社區發展協會合作，於昨(2)日邀請阿蓮里民及長輩們一同開箱品嚐專為銀髮族群創新開發的「小鮮肉生吐司」，也共同祝賀身為母親的長輩歡慶佳節。



嘉藥食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為目標，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺以作為基礎，研發出健康、色、香、味俱全，又有完美視覺設計的造型吐司，指導老師陳佳慧表示，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口的特質，內餡食材更嚴選無藥飼養健康土雞製作的雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心美味的好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃的安心，擁有更健康的生活品質。





「小鮮肉生吐司」的背後功臣是嘉藥食品科技系蘇凱翌及陳建凱同學，懷抱創業夢想的他們，希望藉由參與USR計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計的實力，此次產品定位在高齡長輩市場符合未來趨勢，此次活動帶給他們的不只是專業知識的增能還有掌握市場脈動，讓他們覺得再辛苦都值得！



嘉藥副校長兼研發長張翊峰表示，該校長期關注在地議題，以善盡社會責任為出發點，嘉藥師生不斷的將專業知識結合社區各項活動，鼓勵師生共同參與，為地方盡一份心力，本次活動響應母親節共同歡慶，透過簡單明瞭的製作與教學，讓阿蓮里里民及長輩們從做中學，學中做，透過活動融入衛教專業知識傳達健康概念。

## 愛在阿蓮 攜手相連 歡慶母親節之鮮肉生吐司

/  
2022/5/4

【記者孫宜秋 / 南市報導】嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造 Alia (e)n 宜居地」計畫，長期關注社區營造與在地發展，適逢母親節將至，該校食品科技系師生團隊與高雄阿蓮社區發展協會合作，於昨（2）日邀請阿蓮里民及長輩們一同開箱品嚐專為銀髮族群創新開發的「小鮮肉生吐司」，也共同祝賀身為母親的長輩歡慶佳節。



嘉藥食品系師生團隊進入社區教導長者製作小鮮肉生吐司。

嘉藥食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為目標，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺以作為基礎，研發出健康、色、香、味俱全，又有完美視覺設計的造型吐司，指導老師陳佳慧表示，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口的特質，內餡食材更嚴選無藥飼養健康土雞製作的雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心美味的好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃的安心，擁有更健康的生活品質。

「小鮮肉生吐司」的背後功臣是嘉藥食品科技系蘇凱翌及陳建凱同學，懷抱創業夢想的他們，希望藉由參與USR計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計的實力，此次產品定位在高齡長輩市場符合未來趨勢，此次活動帶給他們的不只是專業知識的增能還有掌握市場脈動，讓他們覺得再辛苦都值得！

嘉藥副校長兼研發長張翊峰表示，該校長期關注在地議題，以善盡社會責任為出發點，嘉藥師生不斷的將專業知識結合社區各項活動，鼓勵師生共同參與，為地方盡一份心力，本次活動響應母親節共同歡慶，透過簡單明瞭的製作與教學，讓阿蓮里里民及長輩們從做中學，學中做，透過活動融入衛教專業知識傳達健康概念。



綜合新聞

# 愛在阿蓮 攜手相連 歡慶母親節之鮮肉生吐司

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

◎ 5月4, 2022



【快通新聞 記者蔡文雄/台南報導】嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造 Alia(e)n 宜居地」計畫，長期關注社區營造與在地發展，適逢母親節將至，該校食品科技系師生團隊與高雄阿蓮社區發展協會合作，於(2)日邀請阿蓮里民及長輩們一同開箱品嚐專為銀髮族群創新開發的「小鮮肉生吐司」，也共同祝賀身為母親的長輩歡慶佳節。

嘉藥食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為目標，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺以作為基礎，研發出健康、色、香、味俱全，又有完美視覺設計的造型吐司，指導老師陳佳慧表示，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口的特質，內餡食材更嚴選無藥飼養健康土雞製作的雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心美味的好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃的安心，擁有更健康的生活品質。

「小鮮肉生吐司」的背後功臣是嘉藥食品科技系蘇凱翌及陳建凱同學，懷抱創業夢想的他們，希望藉由參與USR計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計的實力，此次產品定位在高齡長輩市場符合未來趨勢，此次活動帶給他們的不只是專業知識的增能還有掌握市場脈動，讓他們覺得再辛苦都值得！

嘉藥副校長兼研發長張翊峰表示，該校長期關注在地議題，以善盡社會責任為出發點，嘉藥師生不斷的將專業知識結合社區各項活動，鼓勵師生共同參與，為地方盡一份心力，本次活動響應母親節共同歡慶，透過簡單明瞭的製作與教學，讓阿蓮里里民及長輩們從做中學，學中做，透過活動融入衛教專業知識傳達健康概念。

圖說：阿蓮里長者開心學習製作小鮮肉生吐司



Search ...



首頁

政治

財經

社會

生活

綜合

聯絡我



綜合

## 愛在阿蓮 攜手相連 歡慶母親節「小鮮肉生吐司」

Posted By: TainanTalk 📅 五月 4, 2022 💬 Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造 Alia(e)n 宜居地」計畫，長期關注社區營造與在地發展，適逢母親節將至，該校食品科技系師生團隊與高雄阿蓮社區發展協會合作，於昨(2)日邀請阿蓮里民及長輩們一同開箱品嚐專為銀髮族群創新開發的「小鮮肉生吐司」，也共同祝賀身為母親的長輩歡慶佳節。



(圖說) 嘉藥食品系師生團隊進入阿蓮社區，教導長者製作小鮮肉生吐司。(記者鄭德政攝)

嘉藥食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為目標，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺以作為基礎，研發出健康、色、香、味俱全，又有完美視覺設計的造型吐司，指導老師陳佳慧表示，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口的特質，內餡食材更嚴選無藥飼養健康土雞製作的雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心美味的好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃的安心，擁有更健康的生活品質。





(圖說) 阿蓮里民及長輩們一同品嚐專為銀髮族群創新開發的「小鮮肉生吐司」。

(記者鄭德政攝)

「小鮮肉生吐司」的背後功臣是嘉藥食品科技系蘇凱翌及陳建凱同學，懷抱創業夢想的他們，希望藉由參與USR計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計的實力，此次產品定位在高齡長輩市場符合未來趨勢，此次活動帶給他們的不只是專業知識的增能還有掌握市場脈動，讓他們覺得再辛苦都值得！



(圖說) 嘉藥研發「小鮮肉生吐司」含水量大，柔軟好入口適合銀髮族食用，阿蓮里長者開心學習。(記者鄭德政攝)

嘉藥副校長兼研發長張翊峰表示，該校長期關注在地議題，以善盡社會責任為出發點，嘉藥師生不斷的將專業知識結合社區各項活動，鼓勵師生共同參與，為地方盡一份心力，本次活動響應母親節共同歡慶，透過簡單明瞭的製作與教學，讓阿蓮里里民及長輩們從做中學，學中做，透過活動融入衛教專業知識傳達健康概念。

分享此文：



請按讚：



當第一個按讚的人。

相關

營造阿蓮宜居區 嘉藥宣導銀髮健康飲食

帶來自信力量香蕉新吃法 嘉藥老師報你哉

嘉藥保營系社區營養推廣系列活動 Hi翻天





日期 2022 年 5 月 3 日

- 認識俊逸
- 公佈欄
- e哥記事簿
- 志工故事館
- 網路問答區
- 志工媒合
- 活動報名



- 勝利之聲廣播公司
- 勝利電台FB
- 勝利會客室
- 電聲廣播電台
- 俊逸文教基金會
- 俊逸文教基金會FB
- 俊逸慈善基金會
- 臺南市青年志工平台
- 臺南市青年志工平台FB
- 俊逸基金會相簿
- 交通部
- 交通部公路總局



即時新聞

- 即時新聞
- 活動訊息
- 媒體露出
- 專訪訊息

回到列表

愛在阿蓮 攜手相連 歡慶母親節之鮮肉生吐司

【記者郭如汝臺南報導】嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造 Alia(e)n 宜居地」計畫，長期關注社區營造與在地發展，適逢母親節將至，該校食品科技系師生團隊與高雄阿蓮社區發展協會合作，邀請阿蓮里民及長輩們一同開箱品嚐專為銀髮族群創新開發的「小鮮肉生吐司」，也共同祝賀身為母親的長輩歡慶佳節。

嘉藥食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為目標，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺以作為基礎，研發出健康、色、香、味俱全，又有完美視覺設計的造型吐司，指導老師陳佳慧表示，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口的特質，內餡食材更嚴選無藥飼養健康土雞製作的雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心美味的好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃的安心，擁有更健康的生活品質。

「小鮮肉生吐司」的背後功臣是嘉藥食品科技系蘇凱翌及陳建凱同學，懷抱創業夢想的他們，希望藉由參與USR計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計的實力，此次產品定位在高齡長輩市場符合未來趨勢，此次活動帶給他們的不只是專業知識的增能還有掌握市場脈動，讓他們覺得再辛苦都值得！

張貼日期: 5/3/2022 3:29:00 PM <<上一則 | 下一則>> 回到列表 [推到 Twitter!](#) [推到 Plurk!](#) [推到 Facebook!](#)

【財團法人俊逸文教基金會】【財團法人臺南市俊逸社會福利慈善事業基金會】【教育部青年發展署臺南市青年志工中心】

台南市70052中西區健康路一段22號 TEL：06-2157524 FAX：06-2157529 e-mail:victory.radio@msa.hinet.net

最佳瀏覽解析度 1024X768 (Internet Explorer6.0以上)

Copyright 2007[財團法人俊逸文教基金會] [財團法人臺南市俊逸社會福利慈善事業基金會]All Rights Reserved.

訪客人次:

↑top

# 愛在阿蓮 攜手相連 歡慶母親節鮮肉生吐司

勁報  
TAIWAN  
POWER NEWS  
發布於 20 小時前



【勁報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造Alia(e)n 宜居地」計畫，長期關注社區營造與在地發展，適逢母親節將至，該校食品科技系師生團隊與高雄阿蓮社區發展協會合作，於昨(2)日邀請阿蓮里民及長輩們一同開箱品嚐專為銀髮族群創新開發「小鮮肉生吐司」，也共同祝賀身為母親的長輩歡慶佳節。

嘉藥食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為目標，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺以作為基礎，研發出健康、色、香、味俱全，又有完美視覺設計造型吐司。指導老師陳佳慧表示，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口特質，內餡食材更嚴選無藥飼養健康土雞製

作雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心美味好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃的安心，擁有更健康生活品質。

「小鮮肉生吐司」的背後功臣是嘉藥食品科技系蘇凱翌、陳建凱同學，懷抱創業夢想的他們，希望藉由參與**USR**計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計實力，此次產品定位在高齡長輩市場符合未來趨勢，此次活動帶給他們不只是專業知識增能還有掌握市場脈動，讓他們覺得再辛苦都值得！

嘉藥副校長兼研發長張翊峰表示，該校長期關注在地議題，以善盡社會責任為出發點，嘉藥師生不斷將專業知識結合社區各項活動，鼓勵師生共同參與，為地方盡一份心力，本次活動響應母親節共同歡慶，透過簡單明瞭製作與教學，讓阿蓮里里民及長輩們從做中學，學中做，透過活動融入衛教專業知識傳達健康概念。







## 愛在阿蓮 攜手相連 歡慶母親節鮮肉生吐司

勁報 2022/05/03 14:57(19小時前)



【勁報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造Alia(e)n 宜居地」計畫，長期關注社區營造與在地發展，適逢母親節將至，該校食品科技系師生團隊與高雄阿蓮社區發展協會合作，於昨(2)日邀請阿蓮里民及長輩們一同開箱品嚐專為銀髮族群創新開發「小鮮肉生吐司」，也共同祝賀身為母親的長輩歡慶佳節。

嘉藥食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為目標，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺以作為基礎，研發出健康、色、香、味俱全，又有完美視覺設計造型吐司。指導老師陳佳慧表示，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口特質，內餡食材更嚴選無藥飼養健康土雞製作雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心美味好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃的安心，擁有更健康生活品質。

「小鮮肉生吐司」的背後功臣是嘉藥食品科技系蘇凱翌、陳建凱同學，懷抱創業夢想的他們，希望藉由參與USR計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計實力，此次產品定位在高齡長輩市場符合未來趨勢，此次活動帶給他們不只是專業知識增能還有掌握市場脈動，讓他們覺得再辛苦都值得！

嘉藥副校長兼研發長張翊峰表示，該校長期關注在地議題，以善盡社會責任為出發點，嘉藥師生不斷將專業知識結合社區各項活動，鼓勵師生共同參與，為地方盡一份心力，本次活動響應母親節共同歡慶，透過簡單明瞭製作與教學，讓阿蓮里里民及長輩們從做中學，學中做，透過活動融入衛教專業知識傳達健康概念。









## 愛在阿蓮 攜手相連 歡慶母親節鮮肉生吐司

勁報

更新於 19小時前 • 發布於 19小時前

追蹤



【勁報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造Alia(e)n 宜居地」計畫，長期關注社區營造與在地發展，適逢母親節將至，該校食品科技系師生團隊與高雄阿蓮社區發展協會合作，於昨(2)日邀請阿蓮里民及長輩們一同開箱品嚐專為銀髮族群創新開發「小鮮肉生吐司」，也共同祝賀身為母親的長輩歡慶佳節。

嘉藥食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為目標，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺以作為基礎，研發出健康、色、香、味俱全，又有完美視覺設計造型吐司。指導老師陳佳慧表示，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口特質，內餡食材更嚴選無藥飼養健康土雞製作雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心美味好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃的安心，擁有更健康生活品質。

「小鮮肉生吐司」的背後功臣是嘉藥食品科技系蘇凱翌、陳建凱同學，懷抱創業夢想的他們，希望藉由參與USR計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計實力，此



次產品定位在高齡長輩市場符合未來趨勢，此次活動帶給他們不只是專業知識增能還有掌握市場脈動，讓他們覺得再辛苦都值得！

嘉藥副校長兼研發長張翊峰表示，該校長期關注在地議題，以善盡社會責任為出發點，嘉藥師生不斷將專業知識結合社區各項活動，鼓勵師生共同參與，為地方盡一份心力，本次活動響應母親節共同歡慶，透過簡單明瞭製作與教學，讓阿蓮里里民及長輩們從做中學，學中做，透過活動融入衛教專業知識傳達健康概念。







社會新聞

# 愛在阿蓮 攜手相連 歡慶母親節鮮肉生吐司

勁報 2022/05/03 14:57

字級： A- A A+



【勁報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造Alia(e)n 宜居地」計畫，長期關注社區營造與在地發展，適逢母親節將至，該校食品科技系師生團隊與高雄阿蓮社區發展協會合作，於昨(2)日邀請阿蓮里民及長輩們一同開箱品嚐專為銀髮族群創新開發「小鮮肉生吐司」，也共同祝賀身為母親的長輩歡慶佳節。

嘉藥食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為目標，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺以作為基礎，研發出健康、色、香、味俱全，又有完美視覺設計造型吐司。指導老師陳佳慧表示，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口特質，內餡食材更嚴選無藥飼養健康土雞製作雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心美味好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃的安心，擁有更健康生活品質。

「小鮮肉生吐司」的背後功臣是嘉藥食品科技系蘇凱翌、陳建凱同學，懷抱創業夢想的他們，希望藉由參與USR計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計實力，此次產品定位在高齡長輩市場符合未來趨勢，此次活動帶給他們不只是專業知識增能還有掌握市場脈動，讓他們覺得再辛苦都值得！



嘉藥副校長兼研發長張翊峰表示，該校長期關注在地議題，以善盡社會責任為出發點，嘉藥師生不斷將專業知識結合社區各項活動，鼓勵師生共同參與，為地方盡一份心力，本次活動響應母親節共同歡慶，透過簡單明瞭製作與教學，讓阿蓮里里民及長輩們從做中學，學中做，透過活動融入衛教專業知識傳達健康概念。







2022-05-03 14:57:00 勁報/記者于郁金/臺南報導

## 愛在阿蓮 攜手相連 歡慶母親節鮮肉生吐司



嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造Alia(e)n 宜居地」計畫，長期關注社區營造與在地發展，適逢母親節將至，該校食品科技系師生團隊與高雄阿蓮社區發展協會合作，於昨(2)日邀請阿蓮里民及長輩們一同開箱品嚐專為銀髮族群創新開發「小鮮肉生吐司」，也共同祝賀身為母親的長輩歡慶佳節。

嘉藥食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為目標，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺以作為基礎，研發出健康、色、香、味俱全，又有完美視覺設計造型吐司。指導老師陳佳慧表示，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口特質，內餡食材更嚴選無藥飼養健康土雞製作雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心美味好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃的安心，擁有更健康生活品質。

「小鮮肉生吐司」的背後功臣是嘉藥食品科技系蘇凱翌、陳建凱同學，懷抱創業夢想的他們，希望藉由參與USR計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計實力，此次產品定位在高齡長輩市場符合未來趨勢，此次活動帶給他們不只是專業知識增能還有掌握市場脈動，讓他們覺得再辛苦都值得！



嘉藥副校長兼研發長張翊峰表示，該校長期關注在地議題，以善盡社會責任為出發點，嘉藥師生不斷將專業知識結合社區各項活動，鼓勵師生共同參與，為地方盡一份心力，本次活動響應母親節共同歡慶，透過簡單明瞭製作與教學，讓阿蓮里里民及長輩們從做中學，學中做，透過活動融入衛教專業知識傳達健康概念。



## 愛在阿蓮 攜手相連 歡慶母親節鮮肉生吐司



2022-05-03 【勁報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造Alia(e)n 宜居地」計畫，長期關注社區營造與在地發展，適逢母親節將至，該校食品科技系師生團隊與高雄阿蓮社區發展協會合作，於昨(2)日邀請阿蓮里民及長輩們一同開箱品嚐專為銀髮族群創新開發「小鮮肉生吐司」，也共同祝賀身為母親的長輩歡慶佳節。

嘉藥食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為目標，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺以作為基礎，研發出健康、色、香、味俱全，又有完美視覺設計造型吐司。指導老師陳佳慧表示，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口特質，內餡食材更嚴選無藥飼養健康土雞製作雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心美味好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃的安心，擁有更健康生活品質。

「小鮮肉生吐司」的背後功臣是嘉藥食品科技系蘇凱翌、陳建凱同學，懷抱創業夢想的他們，希望藉由參與USR計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計實力，此次產品定位在高齡長輩市場符合未來趨勢，此次活動帶給他們不只是專業知識增能還有掌握市場脈動，讓他們覺得再辛苦都值得！

嘉藥副校長兼研發長張翊峰表示，該校長期關注在地議題，以善盡社會責任為出發點，嘉藥師生不斷將專業知識結合社區各項活動，鼓勵師生共同參與，為地方盡一份心力，本次活動響應母親節共



同歡慶，透過簡單明瞭製作與教學，讓阿蓮里里民及長輩們從做中學，學中做，透過活動融入衛教專業知識傳達健康概念。







# 嘉藥愛在阿蓮 鮮肉生吐司歡慶母親節



2022-05-03



圖說：嘉藥食品系師生團隊在阿蓮社區教導長者製作小鮮肉生吐司。（記者黃鐘毅 / 翻攝）

【記者黃鐘毅 / 台南報導】嘉南藥理大學長期關注社區營造與在地發展，適逢母親節將至，該校食品科技系師生團隊與高雄阿蓮社區發展協會合作，邀請阿蓮里民及長輩們一同開箱品嚐專為銀髮族群創新開發的「小鮮肉生吐司」，也共同祝賀身為母親的長輩歡慶佳節。

「小鮮肉生吐司」的背後功臣是嘉藥食品科技系蘇凱翌及陳建凱同學，懷抱創業夢想的他們，希望藉由參與USR計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計的實力，這次產品定位在高齡長輩市場符合未來趨勢，這次活動帶給他們的不只是專業知識的增能還有掌握市場脈動。





指導老師陳佳慧表示，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口的特質，內餡食材更嚴選無藥飼養健康土雞製作的雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心美味的好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃的安心，擁有更健康的生活品質。

嘉藥副校長兼研發長張翊峰表示，該校長期關注在地議題，以善盡社會責任為出發點，嘉藥師生不斷的將專業知識結合社區各項活動，鼓勵師生共同參與，為地方盡一份心力，本次活動響應母親節共同歡慶，透過簡單明瞭的製作與教學，讓阿蓮里里民及長輩們從做中學，學中做，透過活動融入衛教專業知識傳達健康概念。





勝利之聲廣播公司

18小時 · 🌐



愛在阿蓮 攜手相連 歡慶母親節之鮮肉生吐司

#臺南 #嘉南藥理大學 #阿蓮社區發展協會 #母親節 #勝利電台 #電聲電台

【記者郭如汝臺南報導】嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造 Alia(e)n 宜居地」計畫，長期關注社區營造與在地發展，適逢母親節將至，該校食品科技系師生團隊與高雄阿蓮社區發展協會合作，邀請阿蓮里民及長輩們一同開箱品嚐專為銀髮族群創新開發的「小鮮肉生吐司」，也共同祝賀身為母親的長輩歡慶佳節。

嘉藥食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為目標，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺以作為基礎，研發出健康、色、香、味俱全，又有完美視覺設計的造型吐司，指導老師陳佳慧表示，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口的特質，內餡食材更嚴選無藥飼養健康土雞製作的雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心美味的好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃的安心，擁有更健康的生活品質。

「小鮮肉生吐司」的背後功臣是嘉藥食品科技系蘇凱翌及陳建凱同學，懷抱創業夢想的他們，希望藉由參與USR計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計的實力，此次產品定位在高齡長輩市場符合未來趨勢，此次活動帶給他們的不只是專業知識的增能還有掌握市場脈動，讓他們覺得再辛苦都值得！

圖/ 嘉南藥理大學 Chia Nan University of Pharmacy & Science 提供









- [勝利之聲廣播公司](#)
- [勝利電台FB](#)
- [勝利會客室](#)
- [電聲廣播電台](#)
- [俊逸文教基金會](#)
- [俊逸文教基金會FB](#)
- [俊逸慈善基金會](#)
- [臺南市青年志工平台](#)
- [臺南市青年志工平台FB](#)
- [俊逸基金會相簿](#)
- [交通部](#)
- [交通部公路總局](#)

[即時新聞](#)

- [即時新聞](#)
- [活動訊息](#)
- [媒體露出](#)
- [專訪訊息](#)

[回到列表](#)

■ **愛在阿蓮 攜手相連 歡慶母親節之鮮肉生吐司**

【記者郭如汝臺南報導】嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造 Alia(e)n 宜居地」計畫，長期關注社區營造與在地發展，適逢母親節將至，該校食品科技系師生團隊與高雄阿蓮社區發展協會合作，邀請阿蓮里民及長輩們一同開箱品嚐專為銀髮族群創新開發的「小鮮肉生吐司」，也共同祝賀身為母親的長輩歡慶佳節。

嘉藥食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為目標，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺以作為基礎，研發出健康、色、香、味俱全，又有完美視覺設計的造型吐司，指導老師陳佳慧表示，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口的特質，內餡食材更嚴選無藥飼養健康土雞製作的雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心美味的好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃的安心，擁有更健康的生活品質。

「小鮮肉生吐司」的背後功臣是嘉藥食品科技系蘇凱翌及陳建凱同學，懷抱創業夢想的他們，希望藉由參與USR計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計的實力，此次產品定位在高齡長輩市場符合未來趨勢，此次活動帶給他們的不只是專業知識的增能還有掌握市場脈動，讓他們覺得再辛苦都值得！

張貼日期: 5/3/2022 3:29:00 PM

[<<上一則](#) | [下一則>>](#) [回到列表](#)

[推到 Twitter!](#)

[推到 Plurk!](#)

[推到 Facebook!](#)

[回首頁](#)

[廣告價目表](#) | [錄音價目表](#) | [走進勝利](#) | [勝利家族](#) | [最新動態](#) | [即時新聞](#) | [有話大聲說](#) | [寫信給我](#) | [回首頁](#)

網站最佳觀賞模式800X600 勝利之聲廣播公司 地址：台南市健康路一段22號 電話：06-2157524 傳真：06-2157529



網站到訪人次

- 走進電聲
- 電聲家族
- 電波指數
- 有話大聲說
- e哥傳書

生活小便利

- || 統一發票查詢
- || 高速公路路況
- || 火車時刻表
- || 天氣預報
- || 股市財經
- || 台南市政府網



勝利之聲廣播公司

勝利電台FB

勝利會客室

電聲廣播電台

俊逸文教基金會

俊逸文教基金會FB

俊逸慈善基金會

臺南市青年志工平台

臺南市青年志工平台FB

俊逸基金會相簿

交通部

交通部公路總局

新聞與公告



即時新聞



即時新聞



活動訊息



媒體露出



專訪訊息

[回到列表](#)

■ 愛在阿蓮 攜手相連 歡慶母親節之鮮肉生吐司

【記者郭如汝臺南報導】嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造 Alia(e)n 宜居地」計畫，長期關注社區營造與在地發展，適逢母親節將至，該校食品科技系師生團隊與高雄阿蓮社區發展協會合作，邀請阿蓮里民及長輩們一同開箱品嚐專為銀髮族群創新開發的「小鮮肉生吐司」，也共同祝賀身為母親的長輩歡慶佳節。

嘉藥食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為目標，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺以作為基礎，研發出健康、色、香、味俱全，又有完美視覺設計的造型吐司，指導老師陳佳慧表示，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口的特質，內餡食材更嚴選無藥飼養健康土雞製作的雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心美味的好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃的安心，擁有更健康的生活品質。

「小鮮肉生吐司」的背後功臣是嘉藥食品科技系蘇凱翌及陳建凱同學，懷抱創業夢想的他們，希望藉由參與USR計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計的實力，此次產品定位在高齡長輩市場符合未來趨勢，此次活動帶給他們的不只是專業知識的增能還有掌握市場脈動，讓他們覺得再辛苦都值得！

📅 張貼日期: <<上一 回到  
5/3/2022 則 | 下一 到列  
3:29:00 PM 則>> 表

[推到 Twitter!](#)

[推到 Plurk!](#)

[推到 Facebook!](#)

800\*600的螢幕，並且為IE5.0版以上之瀏覽器 CALL-IN 電話：(06)235-8462  
 地址：台南市林森路一段149號15樓之11  
 服務電話：(06)238-1262 ~ 3 傳真電話：(06)238-1264

AM1071khz  
 電聲廣播電台

訪客人次:



即時新聞 最新動態 媒體報導 志工媒合: 找志工 | 志工缺額總表 | 當志工 活動報名

字級設定: 小 中 大 巨

組織源起

- 本會簡介
- 交通資訊
- 諮詢服務Q&A

志工訓練

- 1101211 社會福利-社福機構: 歲末有愛市集X北區社造派對(北區阿嬷妳看市集廊道)
- 1101201 家庭親子-親職教育: 歡慶佳節·聖誕數位賀卡製作(德高國小)
- 1101118 社區人文-休閒教育: 性別暴力預防推廣宣導暨防暴桌遊(北區光武社區)
- 1101104、1111 社區人文-休閒教育: 廣播發聲·與媒共好(勝利之聲廣播公司)
- 1101103、1110 志願服務-志工培訓: 媒體素養廣播人才培訓(大同國小)

志工故事館

- 【109年1月】陽明書香 兒童廣播營-兒童廣播營初體驗/何玉琪
- 【108年1月】營隊初體驗/江婉綾
- 【108年1月】自我成長的時刻/陳宇玟
- 【107年5月】慈濟太鼓 鼓動人心/洪宇宗
- 【107年2月】歲末寒冬 真的很有「愛」/董育丞

留言板

即時新聞

■ 愛在阿蓮 攜手相連 歡慶母親節之鮮肉生吐司

【記者郭如汝臺南報導】嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造 Alia(e)n 宜居地」計畫，長期關注社區營造與在地發展。適逢母親節將至，該校食品科技系師生團隊與高雄阿蓮社區發展協會合作，邀請阿蓮里民及長輩們一同開箱品嚐專為銀髮族群創新開發的「小鮮肉生吐司」，也共同祝賀身為母親的長輩歡慶佳節。

嘉藥食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為目標，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺以作為基礎，研發出健康、色、香、味俱全，又有完美視覺設計的造型吐司，指導老師陳佳慧表示，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口的特質，內餡食材更嚴選無藥飼養健康土雞製作的雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心美味的好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃的安心，擁有更健康的生活品質。

「小鮮肉生吐司」的背後功臣是嘉藥食品科技系蘇凱翌及陳建凱同學，懷抱創業夢想的他們，希望藉由參與USR計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計的實力，此次產品定位在高齡長輩市場符合未來趨勢，此次活動帶給他們的不仅是專業知識的增能還有掌握市場脈動，讓他們覺得再辛苦都值得！

張貼日期: 5/3/2022 3:29:00 <<上一則 | 下一則 >> 回到列表

推到 Twitter! 推到 Plurk! 推到 Facebook!



- 勝利之聲廣播公司
- 勝利電台FB
- 勝利會客室
- 電聲廣播電台
- 俊逸文教基金會
- 俊逸文教基金會FB
- 俊逸慈善基金會
- 臺南市青年志工平台
- 臺南市青年志工平台FB
- 俊逸基金會相簿
- 交通部
- 交通部公路總局

回到列表



# 愛在阿蓮 攜手相連 歡慶母親節之鮮肉生吐司！

2022.05.03 19:42 | 記者林福來台南市報導 | 觀看次數：1511



嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造 Alia(e)n 宜居地」計畫，長期關注社區營造與在地發展，適逢母親節將至，該校食品科技系師生團隊與高雄阿蓮社區發展協會合作，於昨天邀請阿蓮里民及長輩們一同開箱品嚐專為銀髮族群創新開發的「小鮮肉生吐司」，也共同祝賀身為母親的長輩歡慶佳節。

嘉藥食品系師生團隊以銀髮長輩容易食用為目標，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺以作為基礎，研發出健康、色、香、味俱全，又有完美視覺設計的造型吐司。

指導老師陳佳慧指出，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口的特質，內餡食材更嚴選無藥飼養健康土雞製作的雞肉鬆，創新開發出營養、新鮮、安心美味的好品質，相當適合銀髮族食用，也讓社區長者吃的安心，擁有更健康的生活品質。

「小鮮肉生吐司」的背後功臣是嘉藥食品科技系蘇凱翌及陳建凱同學，懷抱創業夢想的他們，希望藉由參與USR計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計的實力，此次產品定位在高齡長輩市場符合未來趨勢，此次活動帶給他們的不只是專業知識的增能還有掌握市場脈動，讓他們覺得再辛苦都值得！

嘉藥副校長兼研發長張翊峰表示，該校長期關注在地議題，以善盡社會責任為出發點，嘉藥師生不斷的將專業知識結合社區各項活動，鼓勵師生共同參與，為地方盡一份心力。

其中，此次活動響應母親節共同歡慶，透過簡單明瞭的製作與教學，讓阿蓮里里民及長輩們從做中學，學中做，透過活動融入衛教專業知識傳達健康概念。



NEWS ★★★★★

## 嘉南藥理學生獨家研發 愛心產品「小鮮肉生吐司」

📅 2022/05/04 👤 陳遍綠 (HTTPS://IKH.TW/0980059919) 👁 711

適逢母親節將至，嘉南藥理大學食品科技系師生團隊與高雄阿蓮社區發展協會合作，於5/2邀請阿蓮里民及長輩們一同開箱品嚐專為銀髮族群創新開發的「小鮮肉生吐司」，也共同祝賀身為母親的長輩歡慶佳節。





▲阿蓮里民及長輩們一同品嚐專為銀髮族群創新開發的「小鮮肉生吐司」。

嘉南藥理大學結合大學社會責任「營造 Alia(e)n 宜居地」計畫，長期關注社區營造與在地發展，嘉藥食品系師生團隊以適合銀髮長輩食用為目標，利用食品感官品評技術測量來分析視覺、嗅覺、味覺、觸覺、聽覺五種感覺為基礎，研發出健康、色、香、味俱全，又有完美視覺設計的造型吐司，指導老師陳佳慧表示，「小鮮肉生吐司」結合生吐司含水量大，柔軟好入口的特質，內餡食材更嚴選以無藥飼養的健康土雞製作而成的雞肉鬆，研發出營養、新鮮、安心美味的好品質，是相當適合長輩的食物，讓社區長者吃的安心，擁有更健康的生活品質。



### ▲阿蓮里長者開心學習製作「小鮮肉生吐司」。

「小鮮肉生吐司」的背後功臣是嘉藥食品科技系蘇凱翌及陳建凱同學，懷抱創業夢想的他們，希望藉由參與USR計畫來提升研發產品、挑選包材、進行商品設計的實力，此次產品定位在高齡長輩市場符合未來趨勢，讓他們覺得不只有專業知識的增長還有掌握市場的脈動；嘉藥副校長兼研發長張翊峰表示，該校長期關注在地議題，以善盡社會責任為出發點，嘉藥師生不斷的將專業知識結合社區各項活動，鼓勵師生共同參與，為地方盡一份心力，本次活動響應母親節共同歡慶，透過簡單明瞭的製作與教學，融入衛教專業知識並傳達健康概念。





▲嘉藥研發「小鮮肉生吐司」，含水量大，柔軟好入口，適合銀髮族食用。