



820 嘉藥 USR 邀您嘗鮮酪梨鹽可頌創新吃法

嘉南藥理大學「樂守內庄 活絡共生」USR計畫攜手在地小農「樂咖田庄」，將於8月20日大內區南瀛天文館辦理「綠色市集-酪梨鹽可頌」發表活動，宣傳酪梨新吃法，推廣在地生產在地消費，台灣新鮮食材入菜的膳食觀念，讓民眾不僅吃到特色餐點同時吃進健康活力。

酪梨又名「幸福果」，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素跟礦物質，營養價值高又不含膽固醇，吃起來很有飽足感，台南大內區是全台酪梨最大產區，嘉藥「樂守內庄 活絡共生」USR團隊輔導大內創造楊富隆地食材創新加值產品，共同協力社區永續經營。

「酪梨鹽可頌」是嘉藥USR計畫的項目，由餐旅系孫靖玲及食藥檢測系田孝威老師率領餐旅系與藥粧學程同學，研發出首創酪梨食材運用在鹽可頌的新吃法，使用大內區樂咖田庄生產的酪梨取代鹽可頌製作過程中水分添加，希望能讓不敢吃酪梨的小朋友，也可以經品嚐香噴噴麵包的時候，把酪梨的營養價值一併吃進去。

嘉藥食藥檢測系田孝威老師表示，酪梨的種籽、種籽皮與果皮含有相當高的抗氧化活性，能夠中和引起疾病、老化的有害自由基，以往這些被視為農業廢棄物的資材，其實可進一步研究利用，開發為美容、保養及洗潔產品原料。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，大內USR種子型計畫今年是第三年，過去兩年本校跨院系團隊師生和區公所、在地青農楊富隆、大內國中教務主任林志秋、社區關懷據點理事長嚴秀鳳、衛生所等單位合作，發展出食農教育教材和許多在地特色的伴手禮和清潔用品，並帶領樂齡大學長者和大學生做深度文化和地質導覽、也提供遠距照護和用藥安全宣導等服務，是實踐大學社會責任的典範。