



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報(B7 台南文教)

刊載日期：111年8月19日 星期五

記者：張淑娟

# 攜手小農 嘉藥解鎖酪梨新吃法

## USR團隊運用大內酪梨 創新研發酪梨鹽可頌 品嚐麵包即攝取豐富營養素



→嘉南藥理大學「樂守內庄·活絡共生」USR計畫，讓酪梨有創新的吃法，將發表「酪梨鹽可頌」。  
(記者張淑娟攝)

記者張淑娟／仁德報導

嘉南藥理大學攜手在地小農「樂咖田庄」，創造「酪梨鹽可頌」，讓酪梨有創新的吃法，讓不敢吃酪梨的小朋友，也可以品嚐香噴噴麵包，把酪梨的營養一併吃進去。

該計畫是由嘉藥餐旅系老師孫靖玲及食藥檢測系老師田孝威，率領餐旅系與藥粧學程學生，研發出首創酪梨食材運用在鹽可頌的新吃法，將於廿日在大內區南瀛天文館發表「綠色市集」酪梨鹽可頌。

嘉藥指出，酪梨又名「幸福果」，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素與礦物質，營養價值高又不含膽固醇，吃起來很有飽足感，而大內區是全台酪梨最大產區，所以嘉藥「樂守內庄·活絡共生」USR團隊，創造「酪梨鹽可頌」。

嘉藥民生學院院長吳明娟表示，大內USR種子型計畫今年邁入第三年，過去兩年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，實踐大學社會責任。

「酪梨鹽可頌」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，希望讓不敢吃酪梨的小朋友，也可以品嚐香噴噴麵包，將酪梨的營養一併吃進去。

田孝威表示，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，原被視為農業廢棄物，但進一步研究利用，還可開發為美容、保養及洗潔產品原料。



2022-08-18 19:06:03 于郁金

# 嘉藥USR邀您8/20嘗鮮創新酪梨鹽可頌吃法



【大成報/記者于郁金/臺南報導】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，臺灣新鮮食材入菜膳食觀念，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，臺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新吃法，使用大內區樂咖田庄生產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小朋友，也可以經品嚐香噴噴麵包時候，把酪梨營養價值一併吃進去。

嘉藥食藥檢測系田孝威老師表示，酪梨種籽、種籽皮與果皮含有相當高營養，能夠中和引起疾病、老化的有害因子，以往這些被視為農業廢棄物資材，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3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典範。







## 嘉藥USR邀您8/20嘗鮮創新酪梨鹽可頌吃法



【大成報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學「

2022/08/18

「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，臺灣新鮮食材入菜膳食觀念，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，臺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新吃法，使用大內區樂咖田庄生產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小朋友，也可以經品嚐香噴噴麵包時候，把酪梨營養價值一併吃進去。

嘉藥食藥檢測系田孝威老師表示，酪梨種籽、種籽皮與果皮含有相當高營養，能夠中和引起疾病、老化的有害因子，以往這些被視為農業廢棄物資材，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3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典範。







# 嘉藥 USR 邀您 8/20 嘗鮮創新酪梨鹽可頌 可頌吃法



大成報

8月. 18, 2022



【大成報 / 記者于郁金 / 臺南報導】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，臺灣新鮮食材入菜膳食觀念，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，臺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新吃法，使用大內區樂咖田庄生產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小朋友，也可以經品嚐香噴噴麵包時候，把酪梨營養價值一併吃進去。

嘉藥食藥檢測系田孝威老師表示，酪梨種籽、種籽皮與果皮含有相當高營養，能夠中和引起疾病、老化的有害因子，以往這些被視為農業廢棄物資材，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 3 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典範。









# 嘉藥USR邀您8/20嘗鮮創新酪梨鹽可頌吃法

大成報 / 于郁金 2022.08.18 19:03

A- A A+



【大成報/記者于郁金/臺南報導】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，臺灣新鮮食材入菜膳食觀念，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，臺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新吃法，使用大內區樂咖田庄生產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小朋友，也可以經品嚐香噴噴麵包時候，把酪梨營養價值一併吃進去。

嘉藥食藥檢測系田孝威老師表示，酪梨種籽、種籽皮與果皮含有相當高營養，能夠中和引起疾病、老化的有害因子，以往這些被視為農業廢棄物資材，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3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典範。











## 820嘉藥USR邀您嘗鮮酪梨鹽可頌創新吃法

中央社訊息服務 2022/08/22 09:42(5小時前)



(中央社訊息服務20220822 09:42:57)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」，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。



2022-08-22 09:42:57 中央社訊息服務20220822 09:42:57

## 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」，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。



# 820嘉藥USR邀您嘗鮮酪梨鹽可頌創新吃法

發稿時間：2022/08/22 09:42:57

(中央社訊息服務20220822 09:42:57)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」，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。



好吃的酪梨鹽可頌可於8月20在天文館的綠色市集排隊領取喔

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。



嘉藥孫靖玲及田孝威老師率領同學研發出酪梨鹽可頌的新吃法

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。



嘉藥師生用心製作獨創的酪梨鹽可頌麵包



# 820嘉藥USR邀您嘗鮮酪梨鹽可頌創新吃法

中央社 / 2022.08.22 09:42

A- A A+

## 820嘉藥USR邀您嘗鮮酪梨鹽可頌創新吃法

(中央社訊息服務20220822 09:42:57)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」，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。

# 嘉南藥大USR攜手「樂咖田庄」研發酪梨新吃法

15:04 2022/08/19 | Campus | 王雅芬



餐旅系孫靖玲及食藥檢測系田孝威老師率領學生們製作酪梨鹽可頌 (照片/嘉南藥理大學提供)

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，讓民眾不僅吃到特色餐點同時吃進健康活力。



學生們展示酪梨鹽可頌 (照片/嘉南藥理大學提供)

酪梨又名「幸福果」，其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USR團隊攜手樂咖田庄研共同協力社區永續經營。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，使用酪梨取代鹽可頌製作過程中水分添加，希望能讓小朋友在品嚐香噴噴麵包的時候，把酪梨的營養價值一併吃進去。





酪梨鹽可頌製作過程 (照片/嘉南藥理大學提供)

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。



酪梨鹽可頌展示 (照片/嘉南藥理大學提供)

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、衛生所等單位合作等，發展出食農教育教材和許多在地特色伴手禮等，並專注於深度文化和地質導覽、用藥安全宣導等服務等。

- ▶ 趙傳揪老王樂隊嗨歌默契足
- ▶ 王宥忻大方分潤事業 萌獸樂園NFT完售



# 攜手小農 嘉藥解鎖酪梨新吃法



中華日報

更新於 08月19日04:56 • 發布於 08月19日04:56

追蹤



嘉南藥理大學「樂守內庄·活絡共生」U S R計畫，讓酪梨有創新的吃法，將發表「酪梨鹽可頌」。(記者張淑娟攝)

記者張淑娟仁德報導

嘉南藥理大學攜手在地小農「樂咖田庄」，創造「酪梨鹽可頌」，讓酪梨有創新的吃法，讓不敢吃酪梨的小朋友，也可以品嚐香噴噴麵包，把酪梨的營養一併吃進去。

該計畫是由嘉藥餐旅系老師孫靖玲及食藥檢測系老師田孝威，率領餐旅系與藥粧學程學生，研發出首創酪梨食材運用在鹽可頌的新吃法，將於廿日在大內區南瀛天文館發表「綠色市集—酪梨鹽可頌」。







嘉南藥理大學「樂守內庄·活絡共生」USR計畫，讓酪梨有了創新的吃法，將發表「酪梨鹽可頌」。(記者張淑娟攝)

嘉藥指出，酪梨又名「幸福果」，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素與礦物質，營養價值高又不含膽固醇，吃起來很有飽足感，而大內區是全台酪梨最大產區，所以嘉藥「樂守內庄·活絡共生」USR團隊，創造「酪梨鹽可頌」。

「酪梨鹽可頌」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，希望讓不敢吃酪梨的小朋友，也可以品嚐香噴噴麵包，將酪梨的營養一併吃進去。





嘉南藥理大學「樂守內庄·活絡共生」USR計畫，讓酪梨有了創新的吃法，將發表「酪梨鹽可頌」。(記者張淑娟攝)

田孝威表示，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，原被視為農業廢棄物，但進一步研究利用，還可開發為美容、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種子型計畫今年邁入第三年，過去兩年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，實踐大學社會責任。



# 攜手小農 嘉藥解鎖酪梨新吃法



CDNS E

2022年8月18日 週四 下午8:56



嘉南藥理大學「樂守內庄·活絡共生」U S R計畫，讓酪梨有創新的吃法，將發表「酪梨鹽可頌」。(記者張淑娟攝)

記者張淑娟仁德報導

嘉南藥理大學攜手在地小農「樂咖田庄」，創造「酪梨鹽可頌」，讓酪梨有創新的吃法，讓不敢吃酪梨的小朋友，也可以品嚐香噴噴麵包，把酪梨的營養一併吃進去。

該計畫是由嘉藥餐旅系老師孫靖玲及食藥檢測系老師田孝威，率領餐旅系與藥粧學程學生，研發出首創酪梨食材運用在鹽可頌的新吃法，將於廿日在大內區南瀛天文館發表「綠色市集—酪梨鹽可頌」。







嘉南藥理大學「樂守內庄·活絡共生」USR計畫，讓酪梨有了創新的吃法，將發表「酪梨鹽可頌」。(記者張淑娟攝)

嘉藥指出，酪梨又名「幸福果」，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素與礦物質，營養價值高又不含膽固醇，吃起來很有飽足感，而大內區是全台酪梨最大產區，所以嘉藥「樂守內庄·活絡共生」USR團隊，創造「酪梨鹽可頌」。

「酪梨鹽可頌」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，希望讓不敢吃酪梨的小朋友，也可以品嚐香噴噴麵包，將酪梨的營養一併吃進去。





嘉南藥理大學「樂守內庄·活絡共生」USR計畫，讓酪梨有了創新的吃法，將發表「酪梨鹽可頌」。(記者張淑娟攝)



田孝威表示，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，原被視為農業廢棄物，但進一步研究利用，還可開發為美容、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種子型計畫今年邁入第三年，過去兩年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，實踐大學社會責任。

# 攜手小農 嘉藥解鎖酪梨新吃法

CDNS E

2022年8月18日 週四 下午8:56



嘉南藥理大學「樂守內庄·活絡共生」U S R計畫，讓酪梨有創新的吃法，將發表「酪梨鹽可頌」。(記者張淑娟攝)

記者張淑娟仁德報導

嘉南藥理大學攜手在地小農「樂咖田庄」，創造「酪梨鹽可頌」，讓酪梨有創新的吃法，讓不敢吃酪梨的小朋友，也可以品嚐香噴噴麵包，把酪梨的營養一併吃進去。

該計畫是由嘉藥餐旅系老師孫靖玲及食藥檢測系老師田孝威，率領餐旅系與藥粧學程學生，研發出首創酪梨食材運用在鹽可頌的新吃法，將於廿日在大內區南瀛天文館發表「綠色市集—酪梨鹽可頌」。







嘉南藥理大學「樂守內庄·活絡共生」USR計畫，讓酪梨有了創新的吃法，將發表「酪梨鹽可頌」。(記者張淑娟攝)



嘉藥指出，酪梨又名「幸福果」，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素與礦物質，營養價值高又不含膽固醇，吃起來很有飽足感，而大內區是全台酪梨最大產區，所以嘉藥「樂守內庄·活絡共生」USR團隊，創造「酪梨鹽可頌」。

「酪梨鹽可頌」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，希望讓不敢吃酪梨的小朋友，也可以品嚐香噴噴麵包，將酪梨的營養一併吃進去。





嘉南藥理大學「樂守內庄·活絡共生」USR計畫，讓酪梨有了創新的吃法，將發表「酪梨鹽可頌」。(記者張淑娟攝)



田孝威表示，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，原被視為農業廢棄物，但進一步研究利用，還可開發為美容、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種子型計畫今年邁入第三年，過去兩年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，實踐大學社會責任。







校園

## 攜手小農 嘉藥解鎖酪梨新吃法

2022-08-18



嘉南藥理大學「樂守內庄·活絡共生」USR計畫，讓酪梨有創新的吃法，將發表「酪梨鹽可頌」。(記者張淑娟攝)

記者張淑娟/仁德報導

嘉南藥理大學攜手在地小農「樂咖田庄」，創造「酪梨鹽可頌」，讓酪梨有創新的吃法，讓不敢吃酪梨的小朋友，也可以品嚐香噴噴麵包，把酪梨的營養一併吃進去。

該計畫是由嘉藥餐旅系老師孫靖玲及食藥檢測系老師田孝威，率領餐旅系與藥粧學程學生，研發出首創酪梨食材運用在鹽可頌的新吃法，將於廿日在大內區南瀛天文館發表「綠色市集—酪梨鹽可頌」。



嘉南藥理大學「樂守內庄·活絡共生」USR計畫，讓酪梨有了創新的吃法，將發表「酪梨鹽可頌」。(記者張淑娟攝)

嘉藥指出，酪梨又名「幸福果」，富含多元不飽和脂肪酸、眾多維生素與礦物質，營養價值高又不含膽固醇，吃起來很有飽足感，而大內區是全台酪梨最大產區，所以嘉藥「樂守內庄·活絡共生」USR團隊，創造「酪梨鹽可頌」。

「酪梨鹽可頌」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，希望讓不敢吃酪梨的小朋友，也可以品嚐香噴噴麵包，將酪梨的營養一併吃進去。



12 2022年8月18日星期四

## 嘉藥USR邀您8/20嘗鮮創新酪梨鹽可頌吃法



【記者于郁金/臺南報導】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，臺灣新鮮食材入菜膳食觀念，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，臺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新吃法，使用大內區樂咖田庄生產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小朋友，也可以經品嚐香噴噴麵包時候，把酪梨營養價值一併吃進去。



嘉藥食藥檢測系田孝威老師表示，酪梨種籽、種籽皮與果皮含有相當高營養，能夠中和引起疾病、老化的有害因子，以往這些被視為農業廢棄物資材，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3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典範。



## 820嘉藥USR邀您嘗鮮酪梨鹽可頌創新吃法

2022.08.19 目擊新聞

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號在台南市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。

嘉藥指出，「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二位老師率領餐旅系與藥粧學程學生，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。

嘉藥食藥檢測系老師田孝威表示，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，其實可以進一步研究利用，開發為美容、保養及洗潔產品原料。











# ...820嘉藥USR邀您嘗鮮酪梨鹽可頌創新吃法

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

◎ 8月18, 2022



【快通新聞 記者蔡文雄/台南報導】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。

圖說：嘉藥孫靖玲及田孝威老師率領同學研發出酪梨鹽可頌的新吃法



[首頁](#)[政治](#)[財經](#)[社會](#)[生活](#)[綜合](#)[聯絡我](#)[綜合](#)

## 820嘉藥USR邀您嘗鮮 酪梨鹽可頌創新吃法

Posted By: TainanTalk 📅 八月 19, 2022 💬 Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕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。



（圖說）好吃的酪梨鹽可頌可於8月20在天文館的綠色市集排隊領取喔！（記者鄭德政攝）

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。



（圖說）酪梨鹽可頌讓不敢吃酪梨的小朋友也能吃到美味的酪梨。  
（記者鄭德政攝）

「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。





（圖說）嘉藥孫靖玲（左二）及田孝威老師（右一）率領同學研發出酪梨鹽可頌的新吃法。（記者鄭德政攝）

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。



日期 2022 年 8 月 25 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

# 公佈欄

## 即時新聞

- 即時新聞
- 活動訊息
- 媒體露出
- 專訪訊息

◀回到列表

### ■ 820嘉藥USR邀您嘗鮮酪梨鹽可頌創新吃法

【記者郭如汝台南報導】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日在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。

張貼日期: 8/18/2022 4:19:00 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

## 嘉藥USR邀您8/20嘗鮮酪梨鹽可頌創新吃法

勁報 2022/08/18 19:00(3天前)



【勁報/記者于郁金/臺南報導】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，臺灣新鮮食材入菜膳食觀念，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，臺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新吃法，使用大內區樂咖田庄生產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小朋友，也可以經品嚐香噴噴麵包時候，把酪梨營養價值一併吃進去。

嘉藥食藥檢測系田孝威老師表示，酪梨種籽、種籽皮與果皮含有相當高營養，能夠中和



引起疾病、老化的有害因子，以往這些被視為農業廢棄物資材，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3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典範。









## 嘉藥USR邀您8/20嘗鮮酪梨鹽可頌創新吃法

勁報

更新於 08月18日19:00 • 發布於 08月18日19:00

追蹤



【勁報/記者于郁金/臺南報導】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，臺灣新鮮食材入菜膳食觀念，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，臺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新吃法，使用大內區樂咖



田庄生產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小朋友，也可以經品嚐香噴噴麵包時候，把酪梨營養價值一併吃進去。

嘉藥食藥檢測系田孝威老師表示，酪梨種籽、種籽皮與果皮含有相當高營養，能夠中和引起疾病、老化的有害因子，以往這些被視為農業廢棄物資材，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3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典範。











## 生活新聞

## 嘉藥USR邀您8/20嘗鮮酪梨鹽可頌創新吃法

勁報 2022/08/18 19:00

字級： A- A A+



【勁報/記者于郁金/臺南報導】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，臺灣新鮮食材入菜膳食觀念，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，臺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新吃法，使用大內區樂咖田庄生產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小朋友，也可以經品嚐香噴噴麵包時候，把

酪梨營養價值一併吃進去。

嘉藥食藥檢測系田孝威老師表示，酪梨種籽、種籽皮與果皮含有相當高營養，能夠中和引起疾病、老化的有害因子，以往這些被視為農業廢棄物資材，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3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典範。









2022-08-18 19:00:45 勁報/記者于郁金/臺南報導

## 嘉藥USR邀您8/20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，臺灣新鮮食材入菜膳食觀念，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，臺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新吃法，使用大內區樂咖田庄生產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小朋友，也可以經品嚐香噴噴麵包時候，把酪梨營養價值一併吃進去。

嘉藥食藥檢測系田孝威老師表示，酪梨種籽、種籽皮與果皮含有相當高營養，能夠中和引起疾病、老化的有害因子，以往這些被視為農業廢棄物資材，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3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典範。







## 【科技農業】

分享：



## 嘉藥USR邀您8/20嘗鮮酪梨鹽可頌創新吃法



2022-08-18

【勁報/記者于郁金/臺南報導】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，臺灣新鮮食材入菜膳食觀念，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，臺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新吃法，使用大內區樂咖田庄生產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小朋友，也可以經品嚐香噴噴麵包時候，把酪梨營養價值一併吃進去。

嘉藥食藥檢測系田孝威老師表示，酪梨種籽、種籽皮與果皮含有相當高營養，能夠中和引起疾病、老化的有害因子，以往這些被視為農業廢棄物資材，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3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典範。









## 勝利之聲廣播公司

...

8月18日下午4:29 · 🌐

820嘉藥USR邀您嘗鮮酪梨鹽可頌創新吃法

#台南 #嘉南藥理大學 #南瀛天文館 #酪梨 #酪梨鹽可頌 #勝利電台 #電聲電台

【記者郭如汝台南報導】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日在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。

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







👍 1

👍 讚

💬 留言

➦ 分享

● 留言.....

🗨️ 😊 GIF 🧐

●



- [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](#)

■ 820嘉藥USR邀您嘗鮮酪梨鹽可頌創新吃法

【記者郭如汝台南報導】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日在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。

張貼日期: 8/18/2022 4:19:00 PM

[<<上一則](#) | [下一則](#) >>

[回到列表](#)

[推到 Twitter!](#)

[推到 Plurk!](#)

[推到 Facebook!](#)

[回到首頁](#)

[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



## 820嘉藥USR邀您嘗鮮酪梨鹽可頌創新吃法

日期：2022-08-22 12:46:57 點閱：527



820嘉藥USR邀您嘗鮮酪梨鹽可頌創新吃法

蒂思綠新聞T.THREE NEWS/記者林雙雙報導

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」，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。



標籤:



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

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

820嘉藥USR邀您嘗鮮酪梨鹽可頌創新吃法

【記者郭如汝台南報導】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日在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。

張貼日期: 8/18/2022 4:19:00 PM <<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

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

訪客人次:

AM1071khz 電聲廣播電台



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

- 111年工作報告
- 1110712、0714、0728、0729、0809、0811數位應用爺奶e起學
- 1110805 性別平等系列講座
- 1110708 「媒事警·查·證」媒體素養工作坊
- 1110629 重溪國小營隊行前會

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

820嘉藥USR邀您嘗鮮酪梨鹽可頌創新吃法

【記者郭如汝台南報導】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日在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。

張貼日期: 8/18/2022 4:19:00 << 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