



嘉藥生活科技營秒殺 體驗科學晶球荷包蛋

嘉南藥理大學生活保健科技系於7日舉辦「高中職生活保健科技體驗營」，吸引全台高中職生目光，一開放報名就秒殺額滿，活動內容以「正向與反向晶球科學」為主題，揭開「分子料理」、「玻尿酸護膚保健」等耳熟能詳卻又一知半解的生活知識，叫好叫座，家長同學紛紛來電要求加開名額，親自動手做，體驗生活中有趣的科學實驗。

嘉藥生活保健科技體驗營主要是響應「111年教育部補助大學校院STEM領域及女性研發人才培育計畫」，讓更多同學能在親手操作中增加對科學領域的認知，課程包含「正向與反向晶球的科學」、「香藥草膏製作」、「玻尿酸應用實務-保濕精華乳液」及「分子料理-正向與反向晶球」，將生活中隨處可見的科學用簡單明瞭的方式呈現。

最吸引同學目光的就是「正向與反向晶球的科學」透過海藻酸鹽凝膠與成膜的特性來做出分子料理，分子料理學是一門研究食物在烹飪過程中發生的物理和化學變化的科學，運用正向及反向晶球的特性以柳橙汁及優格做出荷包蛋及有味道珍珠粉圓。而「玻尿酸應用實務-保濕精華乳液」則介紹「純露」製作的蒸餾原理與玻尿酸生產的發酵技術，也讓同學利用左手香萃取油製作成香藥草膏並了解乳液製作的乳化原理。

家住桃園的邱家兄弟特別開心來到爸爸的母校，邱同學表示體驗營讓他大開眼界，老師以淺顯易懂的方式讓大家理解生硬的化學，分子料理的製作驚喜連連，原來常喝的手搖飲珍珠雖然都是用木薯粉製作，但利用分子料理的晶球技術，能重新演繹成有風味的加味珍珠，這次體驗營真的學習到很多，也藉此機會審視自己的志趣，為未來就



嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公共事務組林怡君、吳尚怡
電話：(06)2664911 # 1042、1043
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw

學選擇及早訂立方向。

嘉藥民生學院院長暨生活系主任陳品晟指出，生活應用與保健系將於今年暑假改名為「生活保健科技系」，教學特色由原本「生活廚藝」與「保健應用」逐年擴大為「保健食品的開發生產」及「營養膳食與智慧健康照護」，以培育大健康領域專業人才，也期望透過「生活保健科技體驗營」的舉辦，讓更多年輕學子認識生活科技在食品與生活保健的應用。