



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：112年2月10日 星期五

記者：黃文記

# 驚！柳橙汁+優格 做出荷包蛋

## 嘉藥生活科技營 高中職生動手做實驗 揭秘分子料理



↑嘉藥生活科技營用正向及反向晶球的特性，以柳橙汁及優格做出荷包蛋。  
(記者黃文記攝)

記者黃文記／仁德報導  
嘉南藥理大學生活保健科技系舉辦「高中職生活保健科技體驗營」，吸引全台中職生目光，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」等大家耳熟能詳卻又一知半解的生活知識，讓學生親自動手做，體驗生活中有趣的科學實驗。

最吸引學員目光的就是「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所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的珍珠粉圓。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，也讓學員利用左手香萃取油製作成香藥草膏，了解乳液製作的乳化原理。

校方表示，老師以淺顯易懂的方式讓大家理解生硬的化學，令學員們大開眼界。分子料理的製作驚喜連連，原來常喝的手搖飲珍珠雖然用木薯粉製作，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。期望透過舉辦「生活保健科技體驗營」，讓更多年輕學子認識生活科技在食品與生活保健的應用。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：民時新聞報(6大台南新聞)

刊載日期：112年2月10日 星期五

記者：孫宜秋

## 嘉藥辦高中職生活保健科技體驗營

【記者孫宜秋／南市報導】嘉南藥理大學生活保健科技系於「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「十二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的珍珠粉圓。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傢理解生硬的化學，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。



參加嘉藥生活科技體驗營的學生各個收穫滿滿。

校園焦點 校園動態 嘉藥生活科技營秒殺 體驗科學晶球荷包蛋

## 嘉藥生活科技營秒殺 體驗科學晶球荷包蛋

2023-02-13 上午 09:48 媒體中心 / 綜合報導



嘉藥生活科技營用正向及反向晶球的特性以柳橙汁及優格做出荷包蛋。照：嘉南藥理大學提供

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。



參加科學營同學品嚐自己做出的分子料理-有味道的珍珠。照：嘉南藥理大學提供

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的珍珠粉圓。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。

## 嘉藥生活科技營秒殺 體驗科學晶球荷包蛋

2023-02-13 媒體中心 / 綜合報導



嘉藥生活科技營用正向及反向晶球的特性以柳橙汁及優格做出荷包蛋。照：嘉南藥理大學提供

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。



## 參加科學營同學品嚐自己做出的分子料理-有味道的珍珠。照：嘉南藥理大學提供

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的珍珠粉圓。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。

## 科學晶球荷包蛋體驗 嘉藥生活科技營秒殺



【大成報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理

2023-02-09

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」，將生活中隨處可見科學用簡單明瞭方式呈現。

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物理和化學變化科學，運用正向及反向晶球特性，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」製作蒸餾原理與玻尿酸生產發酵技術，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，老師以淺顯易懂方式讓大家理解生硬化學，分子料理的製作驚喜連連，原來常喝手搖飲珍珠雖然是用木薯



粉製作，但利用分子料理晶球技術，能重新演繹成有風味加味珍珠，這次體驗營真的學習到很多，也藉此機會審視自己志趣，為未來就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」舉辦，讓更多年輕學子認識生活科技在食品與生活保健應用。





## 嘉藥生活科技營秒殺 體驗科學晶球荷包蛋

中央社訊息服務 2023/02/13 10:43(1小時前)



(中央社訊息服務20230213 10:43:36)嘉南藥理大學生活保健科技系於2月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。

2023-02-13 10:43:36 中央社訊息服務20230213 10:43:36

## 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2月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。

# 嘉藥生活科技營秒殺 體驗科學 晶球荷包蛋

發稿時間：2023/02/13 10:43:36

(中央社訊息服務20230213 10:43:36)嘉南藥理大學生活保健科技系於2月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。



參加嘉藥生活科技營的學生各個收穫滿滿

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。



嘉藥生活科技營用正向及反向晶球的特性以柳橙汁及優格做出荷包蛋

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的珍珠粉圓。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。





嘉藥生活科技營用優格做出荷包蛋蛋白

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。

# 嘉藥生活科技營秒殺 體驗科學晶球荷包蛋

中央社/ 2023.02.13 10:43 A- A A+

(中央社訊息服務20230213 10:43:36)嘉南藥理大學生活保健科技系於2月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。





## 驚！柳橙汁+優格 做出荷包蛋



中華日報

更新於 02月09日21:15 • 發布於 02月09日21:15

追蹤

### 嘉藥生活科技營 高中職生動手做實驗 揭秘分子料理



嘉藥生活科技營用正向及反向晶球的特性，以柳橙汁及優格做出荷包蛋。（記者黃文記攝）

記者黃文記仁德報導

嘉南藥理大學生活保健科技系舉辦「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」等大家耳熟能詳卻又一知半解的生活知識，讓學生親自動手做，體驗生活中有趣的科學實驗。

最吸引學員目光的就是「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所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，也讓學員利用左手香萃取油製作成香藥草膏，了解乳液製作的乳化原理。

校方表示，老師以淺顯易懂的方式讓大家理解生硬的化學，令學員們大開眼界。分子料理的製作驚喜連連，原來常喝的手搖飲珍珠雖然是用木薯粉製作，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。期望透過舉辦「生活保健科技體驗營」，讓更多年輕學子認識生活科技在食品與生活保健的應用。

# 驚！柳橙汁+優格 做出荷包蛋



CDNS V

2023年2月9日 週四 下午9:15



嘉藥生活科技營 高中職生動手做實驗 揭秘分子料理



嘉藥生活科技營用正向及反向晶球的特性，以柳橙汁及優格做出荷包蛋。(記者黃文記攝)

記者黃文記仁德報導

嘉南藥理大學生活保健科技系舉辦「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」等大家耳熟能詳卻又一知半解的生活知識，讓學生親自動手做，體驗生活中有趣的科學實驗。

最吸引學員目光的就是「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所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，也讓學員利用左手香萃取油製作成香藥草膏，了解乳液製作的乳化原理。

校方表示，老師以淺顯易懂的方式讓大家理解生硬的化學，令學員們大開眼界。分子料理的製作驚喜連連，原來常喝的手搖飲珍珠雖然是用木薯粉製作，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。期望透過舉辦「生活保健科技體驗營」，讓更多年輕學子認識生活科技在食品與生活保健的應用。







校園

# 驚！柳橙汁+優格 做出荷包蛋

2023-02-09

嘉藥生活科技營 高中職生動手做實驗 揭秘分子料理



嘉藥生活科技營用正向及反向晶球的特性，以柳橙汁及優格做出荷包蛋。(記者黃文記攝)

記者黃文記/仁德報導

嘉南藥理大學生活保健科技系舉辦「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」等大家耳熟能詳卻又一知半解的生活知識，讓學生親自動手做，體驗生活中有趣的科學實驗。

最吸引學員目光的就是「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所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的珍珠粉圓。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，也讓學員利用左手香萃取油製作成香藥草膏，了解乳液製作的乳化原理。

校方表示，老師以淺顯易懂的方式讓大家理解生硬的化學，令學員們大開眼界。分子料理的製作驚喜連連，原來常喝的手搖飲珍珠雖然用木薯粉製作，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。期望透過舉辦「生活保健科技體驗營」，讓更多年輕學子認識生活科技在食品與生活保健的應用。

Previous article

票選南市各大醫院「服務最親切藥師」活動 郭綜合陽光型男陳建宇獲獎

Next article

資優生獨立研究 34作品獲獎

即時



地方

康裕成：水資源  
共享將保障南部  
地區供水穩定

2023-02-13



地方

視察高雄水情 總  
統：加速強化抗  
旱水源、區域共  
享與調...

2023-02-13

12 2023年2月9日星期四

## 體驗科學晶球荷包蛋 嘉藥生活科技營秒殺



【記者于郁金/臺南報導】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」，將生活中隨處可見科學用簡單明瞭方式呈現。

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物理和化學變化科學，運用正向及反向晶球特性，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」製作蒸餾原理與玻尿酸生產發酵技術，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，老師以淺顯易懂方式讓大家理解生硬化學，分子料理的製作驚喜連連，原來常喝手搖飲珍珠雖然用木薯粉製作，但利用分子料理晶球技術，能重新演繹成有風味加味珍珠，這次體驗營真的學習到很多，也藉此機會審視自己志趣，為未來就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」舉辦，讓更多年輕學子認識生活科技在食品與生活保健應用。





# 嘉藥舉辦生活科技營 體驗科學晶球荷包蛋

台灣好新聞

發布於 4 天前

記者吳順永 / 台南報導



嘉南藥理大學生活保健科技系舉辦「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。

體驗營主要是響應「111年教育部補助大專校院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的珍珠粉圓。

「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。

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。

# 嘉藥舉辦生活科技營 體驗科學晶球荷包蛋

台灣好新聞 2023/02/09 16:54(3天前)

記者吳順永 / 台南報導



[廣告] 請繼續往下閱讀

嘉南藥理大學生活保健科技系舉辦「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。

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。

「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。

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。

## 嘉藥舉辦生活科技營 體驗科學晶球荷包蛋

台灣好新聞

2023-02-09 16:54

記者吳順永 / 台南報導



嘉南藥理大學生活保健科技系舉辦「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。

體驗營主要是響應「111年教育部補助大專校院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。

「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。

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。

## 嘉藥舉辦生活科技營 體驗科學晶球荷包蛋



台灣好新聞

發布於 02月09日 16:54 • 記者吳順永 / 台南報導

追蹤



嘉南藥理大學生活保健科技系舉辦「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。

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的珍珠粉圓。

「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。

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。

生活新聞

# 嘉藥舉辦生活科技營 體驗科學晶球荷包蛋

台灣好新聞 2023/02/09 16:54

字級： A- A A+

記者吳順永 / 台南報導



嘉南藥理大學生活保健科技系舉辦「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。

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。

「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。

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。

2023-02-09 16:54:25 記者吳順永 / 台南報導

# 嘉藥舉辦生活科技營 體驗科學晶球荷包蛋

記者吳順永 / 台南報導



嘉南藥理大學生活保健科技系舉辦「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。

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。



「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。

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。

# 嘉藥舉辦生活科技營 體驗科學晶球荷包蛋

記者吳順永 / 台南報導

2023年2月9日 週四 下午4:54



嘉南藥理大學生活保健科技系舉辦「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。

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的珍珠粉圓。

「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。



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。

# 嘉藥舉辦生活科技營 體驗科學晶球荷包蛋

記者吳順永 / 台南報導

2023年2月9日 週四 下午4:54



嘉南藥理大學生活保健科技系舉辦「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。

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的珍珠粉圓。

「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。



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。



## 嘉藥舉辦生活科技營 體驗科學晶球荷包蛋

記者吳順永 / 台南報導 © 2023-02-09 16:54



嘉南藥理大學生活保健科技系舉辦「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。

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。

「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成香藥草膏並了解乳液製作的乳化原理。

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。

# 嘉藥舉辦生活科技營 體驗科學晶球荷包蛋



台灣好新聞

2月. 09, 2023

記者吳順永 / 台南報導



嘉南藥理大學生活保健科技系舉辦「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。

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的珍珠粉圓。

「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。

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。



# 嘉藥舉辦生活科技營 體驗科學晶球荷包蛋

台灣好新聞 / 記者吳順永 / 台南報導 2023.02.09 16:54 A- A A+

記者吳順永 / 台南報導



嘉南藥理大學生活保健科技系舉辦「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。

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。

「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。

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。

## 嘉藥生活科技營秒殺 體驗科學晶球荷包蛋



2023/02/09

(記者邱秋逢/台南報導)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。

上圖:嘉藥生活科技營用正向及反向晶球的特性以柳橙汁及優格做出荷包蛋。

中圖:參加科學營同學品嚐自己做出的分子料理-有味道珍珠。

下圖:參加嘉藥生活科技營的學生各個收穫滿滿。



## 嘉藥生活科技營秒殺 體驗科學晶球荷包蛋

/  
2023/2/10

【記者孫宜秋 / 南市報導】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。



參加嘉藥生活科技營的學生各個收穫滿滿。

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。

綜合新聞

## 嘉藥生活科技營秒殺 體驗科學晶球荷包蛋

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

◎ 2月9, 2023



【快通新聞 記者蔡文雄/台南報導】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。

圖說：嘉藥生活科技營用正向及反向晶球的特性以柳橙汁及優格做出荷包蛋



綜合

## 嘉藥生活科技營秒殺 體驗科學晶球荷包蛋

Posted By: TainanTalk 📅 二月 9, 2023 💬 Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕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，叫好又叫座，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。





（圖說）嘉藥生活科技營學員製作自己喜歡口味的珍珠。（記者鄭德政攝）

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。



（圖說）嘉藥生活科技運用正向及反向晶球的特性，以柳橙汁及優格做出荷包蛋。（記者鄭德政攝）

最吸引學生目光的是「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，也讓學生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。



（圖說）參加嘉藥生活科技營的學生各個收穫滿滿。（記者鄭德政攝）

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。



日期 2023年2月13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
- 勞動部勞工保險局

# 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

## 嘉藥生活科技營秒殺 體驗科學晶球荷包蛋

【記者郭如汝台南報導】嘉南藥理大學生活保健科技系於舉辦「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，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的珍珠粉圓。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。

張貼日期: 2/9/2023 2:40:00 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

# 嘉藥生活科技營秒殺 體驗科學晶球荷包蛋

勁報  
TAIWAN  
POWER NEWS  
發布於 4 天前



【勁報記者杜忠聰/臺南報導】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的珍珠粉圓。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。



# 體驗科學晶球荷包蛋 嘉藥生活科技營秒殺

勁報  
TAIWAN  
POWER NEWS  
發布於 4 天前



【勁報/記者于郁金/臺南報導】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」，將生活中隨處可見科學用簡單明瞭方式呈現。

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物理和化學變化科學，運用正向及反向晶球特性，以柳橙汁及優格做出荷包蛋及有味道的珍珠粉圓；而「玻尿酸應用實務-保濕精華乳液」則介紹「純露」製作蒸餾原理與玻尿酸生產發酵技術，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，老師以淺顯易懂方式讓大家理解生硬化學，分子料理的製作驚喜連連，原來常喝手搖飲珍珠雖然都是用木薯粉製作，但利用分子料理晶球技術，能重新演繹成有風味加味珍珠，這次體驗營真的學習到很多，也藉此機會審視自己志趣，為未來就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」舉辦，讓更多年輕學子認識生活科技在食品與生活保健應用。









[首頁](#) > [社會](#)

## 嘉藥生活科技營秒殺 體驗科學晶球荷包蛋

勁報 2023/02/09 16:59(3天前)



【勁報記者杜忠聰/臺南報導】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。

[廣告] [請繼續往下閱讀](#)

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。



## 體驗科學晶球荷包蛋 嘉藥生活科技營秒殺

勁報 2023/02/09 12:57(3天前)



【勁報/記者于郁金/臺南報導】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，體驗生活中有趣科學實驗。

[廣告] 請繼續往下閱讀

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」，將生活中隨處可見科學用簡單明瞭方式呈現。

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物理和化學變化科學，運用正向及反向晶球特性，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」製作蒸餾原理與玻尿酸生產發酵技術，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，老師以淺顯易懂方式讓大家理解生硬化學，分子料理的製作驚喜連連，原來常喝手搖飲珍珠雖然是用木薯粉製作，但利用分子料理晶球技術，能重新演繹成有風味加味珍珠，這次體驗營真的學習到很多，也藉此機會審視自己志趣，為未來就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」舉辦，讓更多年輕學子認識生活科技在食品與生活保健應用。









## 嘉藥生活科技營秒殺 體驗科學晶球荷包蛋

勁報

2023-02-09 16:59



【勁報記者杜忠聰/臺南報導】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。



## 體驗科學晶球荷包蛋 嘉藥生活科技營秒殺

勁報

更新於 02月09日 12:57 • 發布於 02月09日 12:57

追蹤



【勁報/記者于郁金/臺南報導】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」，將生活中隨處可見科學用簡單明瞭方式呈現。

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物理和化學變化科學，運用正向及反向晶球特性，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」製作蒸餾原理與玻尿酸生產發酵技術，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，老師以淺顯易懂方式讓大家理解生硬化學，分子料理的製作驚喜連連，原來常喝手搖飲珍珠雖然都是用木薯粉製作，但利用分子料理晶球技術，能重新演繹成有風味加味珍珠，這次體驗營真的學習到很多，也藉此機會審視自己志趣，為未來就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」舉辦，讓更多年輕學子認識生活科技在食品與生活保健應用。







## 生活新聞

## 嘉藥生活科技營秒殺 體驗科學晶球荷包蛋

勁報 2023/02/09 16:59

字級： A- A A+

【勁報記者杜忠聰/臺南報導】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的珍珠粉圓。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。





## 焦點新聞

## 體驗科學晶球荷包蛋 嘉藥生活科技營秒殺

勁報 2023/02/09 12:57

字級： A- A A+



【勁報/記者于郁金/臺南報導】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」，將生活中隨處可見科學用簡單明瞭方式呈現。

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物理和化學變化科學，運用正向及反向晶球特性，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」製作蒸餾原理與玻尿酸生產發酵技術，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，老師以淺顯易懂方式讓大家理解生硬化學，分子料理的製作驚喜連連，原來常喝手搖飲珍珠雖然用木薯粉製作，但利用分子料理晶球技術，能重新演繹成有風味加味珍珠，這次體驗營真的學習到很多，也藉此機會審視自己志趣，為未來就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」舉辦，讓更多年輕學子認識生活科技在食品與生活保健應用。





2023-02-09 16:59:19

## 嘉藥生活科技營秒殺 體驗科學晶球荷包蛋



【勁報記者杜忠聰/臺南報導】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。





## I 體驗科學晶球荷包蛋 嘉藥生活科技營秒殺



2023-02-09 【勁報/記者于郁金/臺南報導】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」，將生活中隨處可見科學用簡單明瞭方式呈現。

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物理和化學變化科學，運用正向及反向晶球特性，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」製作蒸餾原理與玻尿酸生產發酵技術，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，老師以淺顯易懂方式讓大家理解生硬化學，分子料理的製作驚喜連連，原來常喝手搖飲珍珠雖然用木薯粉製作，但利用分子料理晶球技術，能重新演繹成有風味加味珍珠，這次體驗營真的學習到很多，也藉此機會審視自己志趣，為未來就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」舉辦，讓更多年輕學子認識生活科技在食品與生活保健應用。









## 嘉藥生活科技營秒殺 體驗科學晶球荷包蛋



2023-02-09 【勁報記者杜忠聰/臺南報導】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。





# 嘉藥生活科技營秒殺 體驗科學晶球荷包蛋



2月. 09, 2023



【勁報記者杜忠聰 / 臺南報導】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年教育部補助大專校院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的珍珠粉圓。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。





# 體驗科學晶球荷包蛋 嘉藥生活科技營秒殺



2月. 09, 2023



【勁報 / 記者于郁金 / 臺南報導】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年教育部補助大專校院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」，將生活中隨處可見科學用簡單明瞭方式呈現。

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物理和化學變化科學，運用正向及反向晶球特性，以柳橙汁及優格做出荷包蛋及有味道的珍珠粉圓；而「玻尿酸應用實務 - 保濕精華乳液」則介紹「純露」製作蒸餾原理與玻尿酸生產發酵技術，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，老師以淺顯易懂方式讓大家理解生硬化學，分子料理的製作驚喜連連，原來常喝手搖飲珍珠雖然都是用木薯粉製作，但利用分子料理晶球技術，能重新演繹成有風味加味珍珠，這次體驗

營真的學習到很多，也藉此機會審視自己志趣，為未來就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」舉辦，讓更多年輕學子認識生活科技在食品與生活保健應用。









# 嘉藥生活科技營秒殺 體驗科學晶球荷包蛋

勁報/杜忠聰 2023.02.09 17:00 A- A A+



【勁報記者杜忠聰/臺南報導】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的珍珠粉圓。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。



# 體驗科學晶球荷包蛋 嘉藥生活科技營秒殺

勁報/于郁金 2023.02.09 13:00 A- A A+



【勁報/記者于郁金/臺南報導】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」，將生活中隨處可見科學用簡單明瞭方式呈現。

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物理和化學變化科學，運用正向及反向晶球特性，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」製作蒸餾原理與玻尿酸生產發酵技術，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，老師以淺顯易懂方式讓大家理解生硬化學，分子料理的製作驚喜連連，原來常喝手搖飲珍珠雖然是用木薯粉製作，但利用分子料理晶球技術，能重新演繹成有風味加味珍珠，這次體驗營真的學習到很多，也藉此機會審視自己志趣，為未來就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」舉辦，讓更多年輕學子認識生活科技在食品與生活保健應用。









# 嘉藥生活科技營秒殺 體驗科學晶球荷包蛋



2023-02-09 點閱數：115,534



圖說：嘉藥生活科技營用正向及反向晶球的特性以柳橙汁及優格做出荷包蛋。（記者黃鐘毅 / 攝）

【記者黃鐘毅 / 台南報導】嘉南藥理大學生活保健科技系舉辦「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。



圖說：參加嘉藥生活科技營的學生各個收穫滿滿。（記者黃鐘毅 / 攝）

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的珍珠粉圓。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，為未來就學選擇及早訂立方向。

陳品晟系主任指出，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。

## 勝利之聲廣播公司

...

2月9日下午3:17 · 🌐

嘉藥生活科技營秒殺 體驗科學晶球荷包蛋

#勝利電台 #電聲電台 #嘉南藥理大學 #台南 #林國華 #生活保健科技系 #分子料理 #玻尿酸護膚保健

【記者郭如汝台南報導】嘉南藥理大學生活保健科技系於舉辦「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，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。

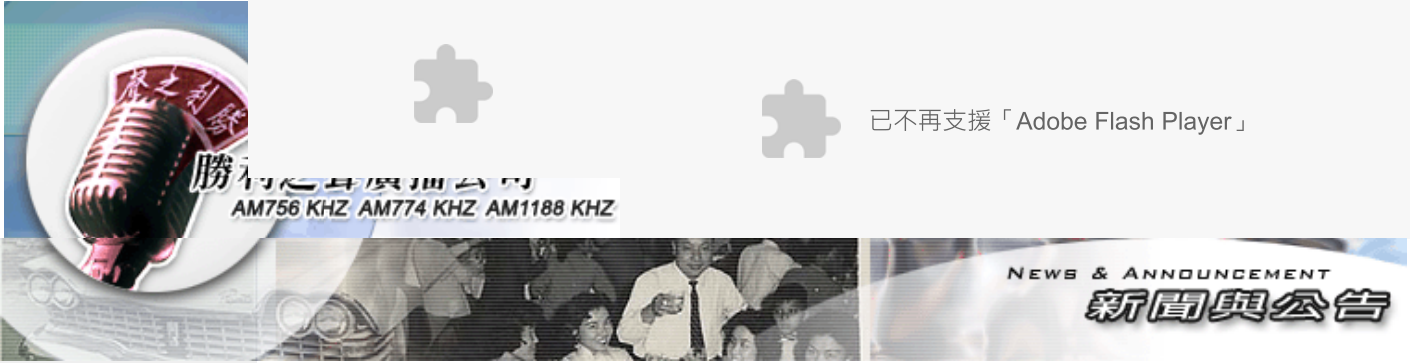
家住桃園的邱家兄弟特別開心來到爸爸的母校，邱同學表示體驗營讓他大開眼界，老師以淺顯易懂的方式讓大家理解生硬的化學，分子料理的製作驚喜連連，原來常喝的手搖飲珍珠雖然用木薯粉製作，但利用分子料理的晶球技術，能重新演繹成有風味的加味珍珠，這次體驗營真的學習到很多，也藉此機會審視自己的志趣，為未來就學選擇及早訂立方向。

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。

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







已不再支援「Adobe Flash Player」



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

勞動部勞工保險局

即時新聞

即時新聞 活動訊息 媒體露出 專訪訊息

回到列表

嘉藥生活科技營秒殺 體驗科學晶球荷包蛋

【記者郭如汝台南報導】嘉南藥理大學生活保健科技系於舉辦「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，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劑原理。

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。

張貼日期: 2/9/2023 2:40:00 PM

<<上一則 | 下一則>>

回到列表

推到 Twitter!

推到 Plurk!

推到 Facebook!

回首頁

## 嘉藥生活科技營秒殺 體驗科學晶球荷包蛋

日期：2023-02-13 11:11:33 點閱：515



嘉藥生活科技營秒殺 體驗科學晶球荷包蛋

蒂思線新聞T.THREE NEWS/吳奕報導

嘉南藥理大學生活保健科技系於2月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，叫好不叫座，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年教育部補助大專校院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。







已不再支援「Adobe Flash Player」

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

勞動部勞工保險局

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](#)

■ 嘉藥生活科技營秒殺 體驗科學晶球荷包蛋

【記者郭如汝台南報導】嘉南藥理大學生活保健科技系於舉辦「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，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的珍珠粉圓。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。

張貼日期: <<上一 則 | 下 一則>> <回 到列 表

2/9/2023 2:40:00 PM

[推到 Twitter!](#)

[推到 Plurk!](#)

[推到 Facebook!](#)



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

- 1110805 防暴志工訓(講師葉政忠)-勝利電台
- 1110823 防暴宣講暨防暴桌遊-後壁新東社區
- 1110823 田田姊妹會-佳田
- 1110822 歡慶祖父母節-青銀童共融氣球DIY-吉泓日照中心
- 1110820 領航社區培力課程-吉泓日照中心

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

嘉藥生活科技營秒殺 體驗科學晶球荷包蛋

【記者郭如汝台南報導】嘉南藥理大學生活保健科技系於舉辦「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，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」、「香草草膏製作」、「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的珍珠粉圓。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。

即時新聞 活動訊息 媒體露出 專訪訊息

回到列表



- 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
- 勞動部勞工保險局

張貼日期: 2/9/2023 2:40:00 <<上一則 | 下一則 >> 回到列表

推到 Twitter! 推到 Plurk! 推到 Facebook!



NEWS

★★★★★

## 嘉南藥理大學「高中職生活保健科技體驗營」—探生活科學的應用與趣味性

2023/02/10 陳遍綠 631

嘉南藥理大學生活保健科系於7日舉辦「高中職生活保健科技體驗營」，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」等生活知識的再認識，為生活中有趣的科學實驗，一開放報名即秒殺額滿。

嘉藥生活保健科技體驗營響應「111年教育部補助大學院校STEM領域及女性研發人才培育計畫」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」將生活隨處可見的科學以簡單明瞭又有趣的方式呈現。



▲參加科學營同學品嚐自己做出的分子料理-有味道的珍珠

其中最具話題為「正向與反向晶球的科學」認識食物在烹飪過程中發生的物理和化學變化的分子料理學：「「玻尿酸應用實務—保濕精華乳液」運用蒸餾原理的「純露」、玻尿酸生產的發酵技術及乳化原理。此次體驗營讓參與的學生發現生活中的科學小趣味，老師以淺顯易懂的方式讓大家理解生硬的化學，產生新的學習興趣，進而重新審視自己的志趣。



▲嘉藥生活科技營用正向及反向晶球的特性以柳橙汁及優格做出荷包蛋

嘉藥民生學院院長暨生活系主任陳品晟提到，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，期望透過營隊的舉辦，讓更多年輕學子認識生活科技在食品與生活保健的應用。