



嘉藥舉辦釀酒成年禮 樂觀自信迎向未來

嘉南藥理大學生活保健科技系 24 日與高雄明誠中學合作舉辦「釀酒成年禮」的活動，由嘉藥師生帶領明誠中學即將滿 18 歲的同學手作釀造「成年禮米酒」，透過親自動手做的儀式來宣示為自己行為負責的決心，讓同學在享用自己完成作品的同時更別具意義，用樂觀自信有責任心來迎接未來光明的人生。

嘉藥生活保健科技系執行教育部保健發酵產業暨食安 STEM 人才培育計畫，活動由生活系的教授與同學帶領明誠高中三年級同學『動手做發酵』釀造「成年禮米酒」，也藉此提升同學們科學(Science)、科技(Technology)、工程(Engineering)、數學(Mathematics)的能力及發揮創造力與藝術能力(Art)。

嘉藥生活系戴三堡老師首先解說米酒釀造的原理，主要是利用酒麴中的米麴菌讓米澱粉分解成簡單的醣類，供給酒麴中的酵母菌發酵進而產生酒精，經過一星期後加入冷開水和糖進行二次發酵，以提高酒精濃度，最後再過濾並密封熟成 1 個月以上。新釀酒類必須經過一段時間的存放，使其苦澀味、辛辣味逐漸減少，酒味才會變得香醇可口，神奇的轉化過成讓在場同學嘖嘖稱奇。

參與的高中生黃同學表示，平日理化課時，對於化學反應公式都聽得頭昏腦脹，但在嘉藥老師及學長的帶領下，感覺化學式其實沒那麼難以親近，原來每天吃的米飯加上酒麴及糖，經過發酵後就能變成甜酒釀，而第一次當輔導員的嘉藥郭同學則說，平常看老師上課覺得沒什麼，自己變成老師時才知道是一大挑戰，要讓組員專注在自己的解



嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公關出版組林怡君、吳尚怡
電話：(06) 266-4911 分機 1042、1043
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw

說上，還要讓他們理解是多麼有難度，也重新檢視了自己對該門課的熟悉度。

嘉藥民生學院院長暨生活系系主任陳品晟教授指出，生活保健科技系教學特色由「生活廚藝」與「保健應用」擴大至「保健食品的開發生產」及「營養膳食與智慧健康照護」，結合該校「發酵試量產與產品開發實作場域」與「智慧健康產業技術研發與人才培育中心」，配合食藥發酵技術應用與智慧健康科技發展，培育大健康領域專業人。也期望透過舉辦生活保健科技體驗營，讓更多高中學子認識生活科技在食品與生活保健的應用。