



嘉藥成年禮 學子用心釀米酒

記者黃文記／仁德報導

嘉南藥理大學生活保健科技系二十四日與高雄市明誠中學合作舉辦「釀酒成年禮」活動，由嘉藥師生帶領明誠中學即將滿十八歲的學生手作釀造「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，讓學生在享用自己完成作品的同時也用樂觀、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學生帶領明誠高中三年級學生「動手做發酵」釀造「成年禮米酒」，也藉此提升學們生科學、科技、工程、數學的能力及發揮創造力與藝術能力。

該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一個月以上。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，神奇的轉化過程讓在場學生嘖嘖稱奇。

嘉藥民生學院院長暨生活系系主任陳品晟指出，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才。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。



嘉南藥理大學 舉辦釀酒成年禮

文／周榮發

嘉南藥理大學生活保健科技系日前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。

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。

嘉南藥理大學民生學院院長暨生活系系主任陳品晟教授表示，「釀酒成年禮」係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，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)。

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，結合嘉南藥理大學「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才。
(禁止酒駕·飲酒過量·有害健康)

嘉藥舉辦釀酒成年禮 樂觀自信迎向未來

2023-03-02 上午 09:22 媒體中心 / 綜合報導



同學開心製作著專屬自己的成年禮。照：嘉南藥理大學提供

嘉南藥理大學生活保健科技系日前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教導高中生動手做發酵釀造「成年禮米酒」。
照：嘉南藥理大學提供

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，神奇的轉化過程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。

台灣新聞通訊社-嘉藥舉辦釀酒成年禮 學子樂觀自信迎向未來



▲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」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」。(圖/記者林悅翻攝，下同)

記者林悅 / 台南報導

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」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1星期後加入冷開水和糖進行2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，神奇的轉化過程讓在場同學嘖嘖稱奇。



ETtoday新聞雲

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。



嘉藥舉辦釀酒成年禮 學子樂觀自信迎向未來



▲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」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」。(圖 / 記者林悅翻攝，下同)

記者林悅 / 台南報導

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」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 1 星期後加入冷開水和糖進行2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，神奇的轉化過程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。



[廣告] 請繼續往下閱讀 ↓↓↓

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。



嘉藥舉辦釀酒成年禮 樂觀自信迎向未來

2023-03-02 媒體中心 / 綜合報導



同學開心製作著專屬自己的成年禮。照：嘉南藥理大學提供

嘉南藥理大學生活保健科技系日前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教導高中生動手做發酵釀造「成年禮米酒」。照：嘉南藥理大學提供

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，神奇的轉化過程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。

樂觀自信迎向未來 嘉藥辦釀酒成年禮

大成報 2023/02/24 23:58(4天前)



【大成報/記者于郁金/臺南報導】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」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」，透過親自動手做儀式來宣示為自己行為負責決心，讓同學在享用自己完成作品同時更別具意義，用樂觀自信有責任心來迎接未來光明人生。

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原理，主要是利用酒麴中米麴菌讓米澱粉分解成簡單醣類，供給酒麴中酵母菌發酵進而產生酒精，經過1星期後加入冷開水和糖進行2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解說上，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；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應用。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)





樂觀自信迎向未來 嘉藥辦釀酒成年禮



【大成報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學

2023-02-24

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」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」，透過親自動手做儀式來宣示為自己行為負責決心，讓同學在享用自己完成作品同時更別具意義，用樂觀自信有責任心來迎接未來光明人生。

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原理，主要是利用酒麴中米麴菌讓米澱粉分解成簡單醣類，供給酒麴中酵母菌發酵進而產生酒精，經過1星期後加入冷開水和糖進行2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，神奇轉化過程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解說上，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；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應用。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)





樂觀自信迎向未來 嘉藥辦釀酒成年禮



大成報

2月. 24, 2023



【大成報 / 記者于郁金 / 臺南報導】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」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」，透過親自動手做儀式來宣示為自己行為負責決心，讓同學在享用自己完成作品同時更別具意義，用樂觀自信有責任心來迎接未來光明人生。

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原理，主要是利用酒麴中米麴菌讓米澱粉分解成簡單醣類，供給酒麴中酵母菌發酵進而產生酒精，經過 1 星期後加入冷開水和糖進行 2 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

己解說上，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；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應用。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)







樂觀自信迎向未來 嘉藥辦釀酒成年禮

大成報/于郁金 2023.02.25 00:05 A- A A+



【大成報/記者于郁金/臺南報導】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」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」，透過親自動手做儀式來宣示為自己行為負責決心，讓同學在享用自己完成作品同時更別具意義，用樂觀自信有責任心來迎接未來光明人生。

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原理，主要是利用酒麴中米麴菌讓米澱粉分解成簡單醣類，供給酒麴中酵母菌發酵進而產生酒精，經過1星期後加入冷開水和糖進行2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，神奇轉化過程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解說上，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；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應用。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)







嘉南藥理大學 舉辦釀酒成年禮

文 / 周榮發

2023年3月3日 週五 上午4:10



嘉南藥理大學生活保健科技系日前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。

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。

嘉南藥理大學民生學院院長暨生活系系主任陳品晟教授表示，「釀酒成年禮」係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，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）。

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，結合嘉南藥理大學「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才。（禁止酒駕·飲酒過量·有害健康）

嘉南藥理大學 舉辦釀酒成年禮



文 / 周榮發

2023年3月3日 週五 上午4:10



嘉南藥理大學生活保健科技系日前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。

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。

嘉南藥理大學民生學院院長暨生活系系主任陳品晟教授表示，「釀酒成年禮」係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，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）。

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，結合嘉南藥理大學「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才。（禁止酒駕·飲酒過量·有害健康）

2023.03.03 . 文 / 周榮發

嘉南藥理大學 舉辦釀酒成年禮



嘉南藥理大學生活保健科技系日前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。

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。

嘉南藥理大學民生學院院長暨生活系系主任陳品晟教授表示，「釀酒成年禮」係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，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）。

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，結合嘉南藥理大學「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才。（禁止酒駕·飲酒過量·有害健康）

嘉南藥理大學 舉辦釀酒成年禮

04:10 2023-03-03 | 工商時報 | 周榮發



字體大小：

嘉南藥理大學生活保健科技系日前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。

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。

廣告

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。

嘉南藥理大學民生學院院長暨生活系系主任陳品晟教授表示，「釀酒成年禮」係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，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）。

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，結合嘉南藥理大學「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才。...

嘉藥舉辦釀酒成年禮 樂觀自信迎向未來

中央社訊息服務 2023/03/01 11:44(5小時前)



(中央社訊息服務20230301 11:44:02)嘉南藥理大學生活保健科技系2月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象徵往後要開始對自己行為負責，而同學在享用自己完成的成果更別具意義，期待樂觀自信有責任感地迎向未來的人生。

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，神奇的轉化過程讓在場的同學們聽的嘖嘖稱奇。

參與活動的高中生黃同學表示，平常上理化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能變成甜酒釀，而第一次當輔導員的大學生陳同學則說，平常看老師在台上上課覺得沒什麼，原來當自己變成老師時才是一大挑戰，要讓組員聽自己解說且要讓他們理解是多麼有難度，也重新檢視了一下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。

2023-03-01 11:44:02 中央社訊息服務20230301 11:44:02

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2月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象徵往後要開始對自己行為負責，而同學在享用自己完成的成果更別具意義，期待樂觀自信有責任感地迎向未來的人生。

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，神奇的轉化過程讓在場的同學們聽的嘖嘖稱奇。

參與活動的高中生黃同學表示，平常上理化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能變成甜酒釀，而第一次當輔導員的大學生陳同學則說，平常看老師在台上上課覺得沒什麼，原來當自己變成老師時才是一大挑戰，要讓組員聽自己解說且要讓他們理解是多麼有難度，也重新檢視了一下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。

嘉藥舉辦釀酒成年禮 樂觀自信 迎向未來

發稿時間：2023/03/01 11:44:02

(中央社訊息服務20230301 11:44:02)嘉南藥理大學生活保健科技系2月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象徵往後要開始對自己行為負責，而同學在享用自己完成的成果更別具意義，期待樂觀自信有責任感地迎向未來的人生。



嘉藥舉辦釀酒成年禮 樂觀自信迎向未來

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，神奇的轉化過程讓在場同學們聽的嘖嘖稱奇。



嘉藥生活系郭同學示範如何製作甜酒釀

參與活動的高中生黃同學表示，平常上理化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能變成甜酒釀，而第一次當輔導員的大學生陳同學則說，平常看老師在台上上課覺得沒什麼，原來當自己變成老師時才是一大挑戰，要讓組員聽自己解說且要讓他們理解是多麼有難度，也重新檢視了一下自己對該門課的熟悉度。



嘉藥生活系戴三堡老師教導高中生動手做發酵釀造「成年禮米酒」

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。

嘉藥舉辦釀酒成年禮 樂觀自信迎向未來

Mar 01, 2023 ◆ 新聞 ◆ 新聞時事

(中央社訊息服務20230301 11:44:02)嘉南藥理大學生活保健科技系2月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象徵往後要開始對自己行為負責，而同學在享用自己完成的成果更別具意義，期待樂觀自信有責任感地迎向未來的人生。

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，神奇的轉化過程讓在場的同學們聽的嘖嘖稱奇。

參與活動的高中生黃同學表示，平常上理化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能變成甜酒釀，而第一次當輔導員的大學生陳同學則說，平常看老師在台上上課覺得沒什麼，原來當自己變成老師時才是一大挑戰，要讓組員聽自己解說且要讓他們理解是多麼有難度，也重新檢視了一下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。

「提醒您：飲酒過量有礙健康。」



嘉藥舉辦釀酒成年禮 樂觀自信迎向未來





嘉藥生活系郭同學示範如何製作甜酒釀



嘉藥生活系戴三堡老師教導高中生動手做發酵釀造「成年禮米酒」

嘉藥舉辦釀酒成年禮 樂觀自信迎向未來

中央社/ 2023.03.01 11:44 A- A A+

(中央社訊息服務20230301 11:44:02)嘉南藥理大學生活保健科技系2月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象徵往後要開始對自己行為負責，而同學在享用自己完成的成果更別具意義，期待樂觀自信有責任感地迎向未來的人生。

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，神奇的轉化過程讓在場的同學們聽的嘖嘖稱奇。

參與活動的高中生黃同學表示，平常上理化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能變成甜酒釀，而第一次當輔導員的大學生陳同學則說，平常

看老師在台上上課覺得沒什麼，原來當自己變成老師時才是一大挑戰，要讓組員聽自己解說且要讓他們理解是多麼有難度，也重新檢視了一下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。

「提醒您：飲酒過量有礙健康。」







嘉藥成年禮 學子用心釀米酒



中華日報

更新於 02月24日22:23 • 發布於 02月24日22:23

追蹤



學員開心製作專屬自己的成年禮。(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二十四日與高雄市明誠中學合作舉辦「釀酒成年禮」活動，由嘉藥師生帶領明誠中學即將滿十八歲的學生手作釀造「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，讓學生在享用自己完成作品的同時也用樂觀、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學生帶領明誠高中三年級學生「動手做發酵」釀造「成年禮米酒」，也藉此提升學們生科學、科技、工程、數學的能力及發揮創造力與藝術能力。

該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一個月以上。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，神奇的轉化過程讓在場學生嘖嘖稱奇。

嘉藥民生學院院長暨生活系系主任陳品晟指出，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才。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。

嘉藥成年禮 學子用心釀米酒



CDNS E

2023年2月24日 週五 下午10:23



學員開心製作著專屬自己的成年禮。(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二十四日與高雄市明誠中學合作舉辦「釀酒成年禮」活動，由嘉藥師生帶領明誠中學即將滿十八歲的學生手作釀造「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，讓學生在享用自己完成作品的同時也用樂觀、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學生帶領明誠高中三年級學生「動手做發酵」釀造「成年禮米酒」，也藉此提升學們生科學、科技、工程、數學的能力及發揮創造力與藝術能力。



該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一個月以上。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，神奇的轉化過程讓在場學生嘖嘖稱奇。



嘉藥民生學院院長暨生活系系主任陳品晟指出，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才。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。



嘉藥成年禮 學子用心釀米酒



CDNS E

2023年2月24日 週五 下午10:23



學員開心製作著專屬自己的成年禮。(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二十四日與高雄市明誠中學合作舉辦「釀酒成年禮」活動，由嘉藥師生帶領明誠中學即將滿十八歲的學生手作釀造「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，讓學生在享用自己完成作品的同時也用樂觀、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學生帶領明誠高中三年級學生「動手做發酵」釀造「成年禮米酒」，也藉此提升學們生科學、科技、工程、數學的能力及發揮創造力與藝術能力。

該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一個月以上。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，神奇的轉化過程讓在場學生嘖嘖稱奇。



嘉藥民生學院院長暨生活系系主任陳品晟指出，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才。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。

嘉藥成年禮 學子用心釀米酒

2023-02-24



學員開心製作著專屬自己的成年禮。（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二十四日與高雄市明誠中學合作舉辦「釀酒成年禮」活動，由嘉藥師生帶領明誠中學即將滿十八歲的學生手作釀造「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，讓學生在享用自己完成作品的同時也用樂觀、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 S T E M 人才培育計畫，活動由生活系的教授與學生帶領明誠高中三年級學生「動手做發酵」釀造「成年禮米酒」，也藉此提升學們生科學、科技、工程、數學的能力及發揮創造力與藝術能力。

該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一個月以上。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，神奇的轉化過程讓在場學生嘖嘖稱奇。

嘉藥民生學院院長暨生活系系主任陳品晟指出，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才。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。

12 2023年2月24日星期五

嘉藥辦釀酒成年禮 樂觀自信迎向未來



【記者于郁金/臺南報導】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」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」，透過親自動手做儀式來宣示為自己行為負責決心，讓同學在享用自己完成作品同時更別具意義，用樂觀自信有責任心來迎接未來光明人生。

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，主要是利用酒麴中米麴菌讓米澱粉分解成簡單醣類，供給酒麴中酵母菌發酵進而產生酒精，經過1星期後加入冷開水和糖進行2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解說上，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；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應用。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)





...綜合新聞

嘉藥舉辦釀酒成年禮 樂觀自信迎向未來

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

◎ 2月24, 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，神奇的轉化過程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。

圖說：嘉藥生活系戴三堡老師教導高中生動手做發酵釀造「成年禮米酒」



綜合

嘉藥舉辦釀酒成年禮 樂觀自信迎向未來

Posted By: TainanTalk 📅 二月 24, 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。



（圖說）嘉藥生活系郭同學示範如何製作甜酒釀。（記者鄭德政攝）

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)。



（圖說）嘉藥生活系戴三堡老師（後中）教導高中生動手做發酵釀造「成年禮米酒」。（記者鄭德政攝）

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，神奇的轉化過程讓在場同學嘖嘖稱奇。



（圖說）嘉藥舉辦釀酒成年禮，讓明誠中學高中訕樂觀自信迎向未來。（記者鄭德政攝）

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。

嘉藥辦釀酒成年禮 樂觀自信迎向未來

勁報
TAIWAN
POWER NEWS
發布於 5 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24日與高雄明誠中學合作舉辦「釀酒成年禮」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」，透過親自動手做儀式來宣示為自己行為負責決心，讓同學在享用自己完成作品同時更別具意義，用樂觀自信有責任心來迎接未來光明人生。

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原理，主要是利用酒麴中米麴菌讓米澱粉分解成簡單醣類，供給酒麴中酵母菌發酵進而產生酒精，經過1星期後加入冷開水和糖進行2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，神奇轉化過程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解說上，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；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應用。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)







嘉藥辦釀酒成年禮 樂觀自信迎向未來

勁報 2023/02/24 13:26(58分鐘前)



【勁報/記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學生活保健科技系24日與高雄明誠中學合作舉辦「釀酒成年禮」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」，透過親自動手做儀式來宣示為自己行為負責決心，讓同學在享用自己完成作品同時更別具意義，用樂觀自信有責任心來迎接未來光明人生。

[廣告] 請繼續往下閱讀

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原理，主要是利用酒麴中米麴菌讓米澱粉分解成簡單醣類，供給酒麴中酵母菌發酵進而產生酒精，經過1星期後加入冷開水和糖進行2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，神奇轉化過程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解說上，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；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應用。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)







嘉藥辦釀酒成年禮 樂觀自信迎向未來

勁報

2023-02-24 13:26



【勁報/記者于郁金/臺南報導】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」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」，透過親自動手做儀式來宣示為自己行為負責決心，讓同學在享用自己完成作品同時更別具意義，用樂觀自信有責任心來迎接未來光明人生。

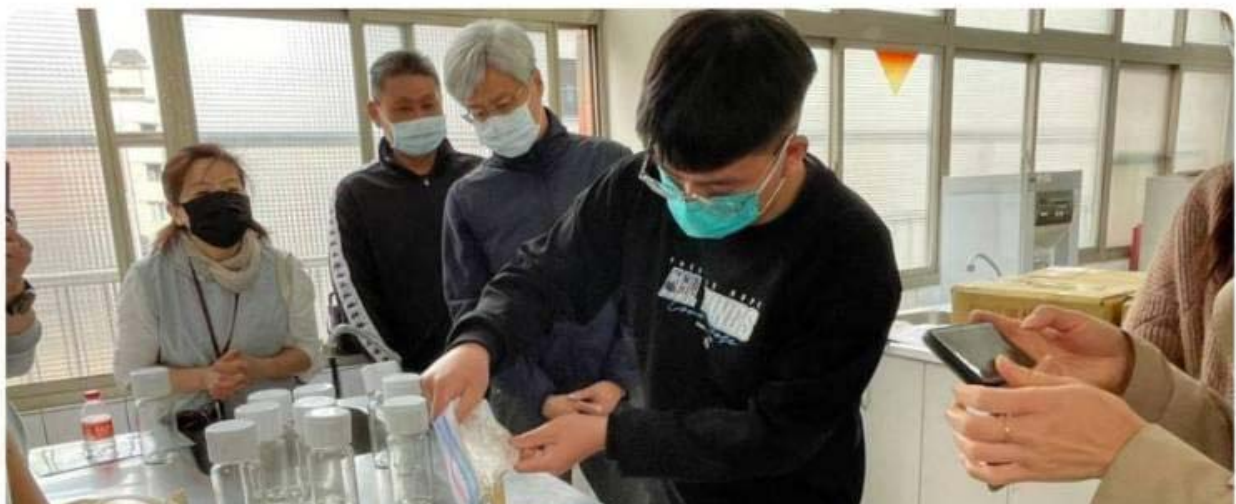
嘉藥生活保健科技系執行教育部保健發酵產業暨食安STEM人才培育計畫，活動由生活系的教授與同學帶領明誠高中三年級同學「動手做發酵」釀造「成年禮米酒」，也藉此提升同學們科學(Science)、科技(Technology)、工程(Engineering)、數學(Mathematics)的能力及發揮創造力與藝術能力(Art)。

嘉藥生活系戴三堡老師首先解說米酒釀造原理，主要是利用酒麴中米麴菌讓米澱粉分解成簡單醣類，供給酒麴中酵母菌發酵進而產生酒精，經過1星期後加入冷開水和糖進行2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解說上，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；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應用。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)







焦點新聞

嘉藥辦釀酒成年禮 樂觀自信迎向未來

勁報 2023/02/24 13:26

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24日與高雄明誠中學合作舉辦「釀酒成年禮」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」，透過親自動手做儀式來宣示為自己行為負責決心，讓同學在享用自己完成作品同時更別具意義，用樂觀自信有責任心來迎接未來光明人生。

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原理，主要是利用酒麴中米麴菌讓米澱粉分解成簡單醣類，供給酒麴中酵母菌發酵進而產生酒精，經過1星期後加入冷開水和糖進行2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，神奇轉化過程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解說上，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；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應用。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)





2023-02-24 13:26:57

嘉藥辦釀酒成年禮 樂觀自信迎向未來



【勁報/記者于郁金/臺南報導】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」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」，透過親自動手做儀式來宣示為自己行為負責決心，讓同學在享用自己完成作品同時更別具意義，用樂觀自信有責任心來迎接未來光明人生。

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原理，主要是利用酒麴中米麴菌讓米澱粉分解成簡單醣類，供給酒麴中酵母菌發酵進而產生酒精，經過1星期後加入冷開水和糖進行2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，神奇轉化過程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解說上，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；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應用。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)







嘉藥辦釀酒成年禮 樂觀自信迎向未來



2023-02-24 【勁報/記者于郁金/臺南報導】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」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」，透過親自動手做儀式來宣示為自己行為負責決心，讓同學在享用自己完成作品同時更別具意義，用樂觀自信有責任心來迎接未來光明人生。

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原理，主要是利用酒麴中米麴菌讓米澱粉分解成簡單醣類，供給酒麴中酵母菌發酵進而產生酒精，經過1星期後加入冷開水和糖進行2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，神奇轉化過程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解說上，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；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應用。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)







嘉藥辦釀酒成年禮 樂觀自信迎向未來



1 小時前



【勁報 / 記者于郁金 / 臺南報導】嘉南藥理大學生活保健科技系 24 日與高雄明誠中學合作舉辦「釀酒成年禮」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」，透過親自動手做儀式來宣示為自己行為負責決心，讓同學在享用自己完成作品同時更別具意義，用樂觀自信有責任心來迎接未來光明人生。

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原理，主要是利用酒麴中米麴菌讓米澱粉分解成簡單醣類，供給酒麴中酵母菌發酵進而產生酒精，經過 1 星期後加入冷開水和糖進行 2 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

己解說上，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；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應用。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)







嘉藥辦釀酒成年禮 樂觀自信迎向未來

勁報/于郁金 2023.02.24 13:30 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24日與高雄明誠中學合作舉辦「釀酒成年禮」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」，透過親自動手做儀式來宣示為自己行為負責決心，讓同學在享用自己完成作品同時更別具意義，用樂觀自信有責任心來迎接未來光明人生。

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原理，主要是利用酒麴中米麴菌讓米澱粉分解成簡單醣類，供給酒麴中酵母菌發酵進而產生酒精，經過1星期後加入冷開水和糖進行2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，神奇轉化過程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解說上，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；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應用。(飲酒過量，有害健康，禁止酒駕)(未成年請勿飲酒)







嘉藥辦釀酒成年禮 樂觀自信迎向未來



2023-02-24 點閱數：110,611



圖說：嘉藥生活系戴三堡老師（後左二）教導高中生動手做發酵釀造「成年禮米酒」。（記者黃鐘毅 / 攝）

【記者黃鐘毅 / 台南報導】嘉南藥理大學與高雄明誠中學合，今24日舉辦「釀酒成年禮」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)。



圖說：同學開心製作著專屬自己的成年禮。（記者黃鐘毅 / 攝）

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，神奇的轉化過程讓在場同學嘖嘖稱奇。

參與的黃同學表示，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。



嘉藥民生學院院長陳品晟教授指出，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，期望透過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。