



嘉藥 DIY 分子果凍花 用科學歡度母親節

一年一度溫馨的母親節即將到來，想好要送媽媽什麼禮物了嗎？

為了帶來一個不一樣的母親節，嘉南藥理大學生活系與餐旅系舉辦了一場有趣又實用的分子料理課程，讓學生藉由動手DIY製作母親節禮物-果凍花，也進一步認識分子與膠體科學，了解到不同材料和比例對於果凍花穩定性和美觀度的影響，更響應了「STEM領域及女性研發人才」，希望鼓勵更多的女同學們投入科學領域。

生活系吳明娟老師表示，這次的活動是由「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」延伸而來，膠體是介於固體和液體間的物質，食品膠則是親水性膠體物質，如：果凍、布丁、膠化果汁、膠化果醬、膠化牛奶、凝膠糖等，而果凍花就是利用凝膠化及水合性特性製作而成。此次的果凍花與市售不同處在於這是一款純素食者也能食用的果凍花蛋糕，同學透過課程應用各種膠體，製作專屬自己特色的母親節蛋糕。不僅學習到實用的生活技能，更激發對科學的熱情和對未來的探索精神。

參與課程的陳同學說，一直以來對STEM領域都很感興趣，而今年是他上大學後的第一個母親節，特別希望可以給媽媽印象深刻的母親節禮物，所以知道這個活動時就馬上報名，這也是他自己第一次手作果凍花，感到格外有意義，除了深入了解膠體科學，也可分享上課成品與家人。

嘉藥民生學院院長暨生活保健科技系主任陳品晟指出，結合科技與料理的「分子料理」課程是嘉藥生活系非常具有特色的一門課程，深獲學生的喜愛。生活系的課程重視科技在健康生活上的應用。課程規劃以「食品保健及健康膳食」、「智慧健康生活」為主軸，培育符合現在正夯的大健康產業專業人才，以取得「健康管理師證照」目標，是目前眾多學子爭相報名就讀的熱門科系！