



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5月5日 星期五

記者：黃文記

嘉藥DIY果凍花 母親節不一樣禮物

記者黃文記／仁德報導
「溫馨的母親節即將到來，該送媽媽什麼禮物？」為了帶給媽媽不一樣的禮物，嘉南藥理大學生活系與餐旅系讓學生動手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。

嘉藥生活系吳明娟老師表示，希望鼓勵更多的女學生投入科學領域。她指出，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，例如果凍、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特性製作而成。

這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，學生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，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，這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。



→ 嘉藥師生DIY分子果凍花要送給媽媽，用科學歡度母親節。
(記者黃文記攝)

2023-05-08 上午 09:38 媒體中心 / 綜合報導



嘉藥師生DIY分子果凍花 用科學歡度母親節。照：嘉南藥理大學提供

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。



參加學生各個專注製作屬於自己特有的母親節果凍花蛋糕。照：嘉南藥理大學提供

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！

嘉藥DIY分子果凍花 學子用科學歡度母親節

▲嘉南藥理大學生活系與餐旅系，舉辦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，進一步認識分子與膠體科學。（圖 / 記者林悅攝，下同）

記者林悅 / 臺南報導

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？爲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，舉辦一場有趣又實用的分子料理課程。

學生可藉由動手DIY製作母親節禮物-果凍花，進一步認識分子與膠體科學，瞭解不同材料和比例對於果凍花穩定性和美觀度影響，更響應「STEM領域及女性研發人才」，鼓勵更多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「2022年教育部補助大學校院STEM領域及女性研發人才培育計劃」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，除了深入瞭解膠體科學，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，是目前衆多學子爭相報名就讀的熱門科系！

嘉藥DIY分子果凍花 學子用科學歡度母親節



▲嘉南藥理大學生活系與餐旅系，舉辦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，進一步認識分子與膠體科學。(圖/記者林悅攝，下同)

記者林悅 / 台南報導

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，舉辦一場有趣又實用的分子料理課程。

學生可藉由動手DIY製作母親節禮物-果凍花，進一步認識分子與膠體科學，了解不同材料和比例對於果凍花穩定性和美觀度影響，更響應「STEM領域及女性研發人才」，鼓勵更多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「2022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。



[廣告] 請繼續往下閱讀 ↓↓↓

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！

嘉南藥理大學 DIY分子果凍花 用科學歡度母親節

2023-05-08 媒體中心 / 綜合報導



嘉藥師生DIY分子果凍花 用科學歡度母親節。照：嘉南藥理大學提供

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。





參加學生各個專注製作屬於自己特有的母親節果凍花蛋糕。照：嘉南藥理大學提供

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！

嘉藥DIY分子果凍花 用科學歡度母親節

5月5日

(中央社訊息服務20230505 10:57:28)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。



嘉藥學生用心製作母親節蛋糕
© 由 CNA 提供

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。



參加學生各個專注製作屬於自己特有的母親節果凍花蛋糕
© 由 CNA 提供

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！



嘉藥師生DIY分子果凍花 用科學歡度母親節

2023-05-05 10:57:28 中央社訊息服務20230505 10:57:28

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。

嘉藥DIY分子果凍花 用科學歡度母親節

發稿時間：2023/05/05 10:57:28

(中央社訊息服務20230505 10:57:28)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。



嘉藥學生用心製作母親節蛋糕

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。



參加學生各個專注製作屬於自己特有的母親節果凍花蛋糕

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！



嘉藥師生DIY分子果凍花 用科學歡度母親節

嘉藥DIY分子果凍花 用科學歡度母親節

May 05, 2023 [新聞](#) [新聞時事](#)

(中央社訊息服務20230505 10:57:28)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！



嘉藥DIY分子果凍花 用科學歡度母親節

中央社/ 2023.05.05 10:57 A- A A+

(中央社訊息服務20230505 10:57:28)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！



嘉藥DIY果凍花 母親節不一樣禮物



中華日報

更新於 14小時前 • 發布於 14小時前

追蹤



嘉藥師生DIY分子果凍花要送給媽媽，用科學歡度母親節。（記者黃文記攝）

記者黃文記/仁德報導

「溫馨的母親節即將到來，該送媽媽什麼禮物？」為了帶給媽媽不一樣的禮物，嘉南藥理大學生活系與餐旅系讓學生動手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。

嘉藥生活系吳明娟老師表示，希望鼓勵更多的女學生投入科學領域。她指出，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，例如果凍、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。

這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，學生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，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，這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DIY果凍花 母親節不一樣禮物



CDNS E

2023年5月4日



嘉藥師生DIY分子果凍花要送給媽媽，用科學歡度母親節。(記者黃文記攝)

記者黃文記/仁德報導

「溫馨的母親節即將到來，該送媽媽什麼禮物？」為了帶給媽媽不一樣的禮物，嘉南藥理大學生活系與餐旅系讓學生動手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。

嘉藥生活系吳明娟老師表示，希望鼓勵更多的女學生投入科學領域。她指出，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，例如果凍、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。

這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，學生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，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，這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DIY果凍花 母親節不一樣禮物

2023-05-11



嘉藥師生DIY分子果凍花要送給媽媽，用科學歡度母親節。（記者黃文記攝）

記者黃文記仁德報導

「溫馨的母親節即將到來，該送媽媽什麼禮物？」為了帶給媽媽不一樣的禮物，嘉南藥理大學生活系與餐旅系讓學生動手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。

嘉藥生活系吳明娟老師表示，希望鼓勵更多的女學生投入科學領域。她指出，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，例如果凍、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。

這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，學生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，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，這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。

12 2023年5月4日星期四

用科學歡度母親節 嘉藥手作分子果凍花



【記者于郁金/臺南報導】一年一度溫馨母親節即將到來，想好要送媽媽什麼禮物了嗎？為帶來一個不一樣母親節，嘉南藥理大學生活系與餐旅系舉辦一場有趣又實用分子料理課程，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影響，更響應「STEM領域及女性研發人才」，希望鼓勵更多女同學們投入科學領域。

生活系吳明娟老師表示，這次活動是由「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，製作專屬自己特色母親節蛋糕；不僅學習到實用生活技能，更激發對科學熱情和對未來探索精神。

參與課程陳同學說，一直以來對STEM領域都很感興趣，今年是他上大學後第1個母親節，特別希望可給媽媽印象深刻母親節禮物，知道這活動時就馬上報名，這也是他自己第1次手作果凍花，感到格外有意義，除深入了解膠體科學，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熱門科系！



地方新聞

嘉藥DIY分子果凍花 用科學歡度母親節



2023/05/05

(記者邱秋逢/台南報導)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！

上圖：參加學生各個專注製作屬於自己特有的母親節果凍花蛋糕。

中圖：活動結束後同學開心拿誠品與老師合影。

下圖：嘉藥師生DIY分子果凍花 用科學歡度母親節。



綜合新聞

嘉藥DIY分子果凍花 用科學歡度母親節

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

🕒 5月4, 2023



【快通新聞 記者蔡文雄/台南報導】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！

圖說：嘉藥師生DIY分子果凍花 用科學歡度母親節

嘉藥DIY分子果凍花 用科學歡度母親節

About The Author TainanTalk

〔記者鄭德政南市報導〕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「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。



（圖說）參加學生各個專注製作屬於自己特有的母親節果凍花蛋糕。（記者鄭德政攝）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。





（圖說）活動結束後同學開心拿成品與老師合影。（記者鄭德政攝）

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。



（圖說）嘉藥師生DIY分子製作母親節禮物果凍花，用科學歡度母親節。（記者鄭德政攝）

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！

用科學歡度母親節 嘉藥手作分子果凍花

勁報
發布於 11 天前



【勁報/記者于郁金/臺南報導】一年一度溫馨母親節即將到來，想好要送媽媽什麼禮物了嗎？為帶來一個不一樣母親節，嘉南藥理大學生活系與餐旅系舉辦一場有趣又實用分子料理課程，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影響，更響應「STEM領域及女性研發人才」，希望鼓勵更多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，製作專屬自己特色母親節蛋糕；不僅學習到實用生活技能，更激發對科學熱情和對未來探索精神。

參與課程陳同學說，一直以來對STEM領域都很感興趣，今年是他上大學後第1個母親節，特別希望可給媽媽印象深刻母親節禮物，知道這活動時就馬上報名，這也是他自己第1次手作果凍花，感到格外有意義，除深入了解膠體科學，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「分子料理」課程是嘉藥生活系非常具有特色一門課程，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，培育符現在正夯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熱門科系！





用科學歡度母親節 嘉藥手作分子果凍花

勁報

2023-05-04 13:56



【勁報/記者于郁金/臺南報導】一年一度溫馨母親節即將到來，想好要送媽媽什麼禮物了嗎？為帶來一個不一樣母親節，嘉南藥理大學生活系與餐旅系舉辦一場有趣又實用分子料理課程，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影響，更響應「STEM領域及女性研發人才」，希望鼓勵更多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，製作專屬自己特色母親節蛋糕；不僅學習到實用生活技能，更激發對科學熱情和對未來探索精神。

參與課程陳同學說，一直以來對STEM領域都很感興趣，今年是他上大學後第1個母親節，特別希望可給媽媽印象深刻母親節禮物，知道這活動時就馬上報名，這也是他自己第1次手作果凍花，感到格外有意義，除深入了解膠體科學，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「分子料理」課程是嘉藥生活系非常具有特色一門課程，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，培育符現在正夯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熱門科系！





用科學歡度母親節 嘉藥手作分子果凍花

勁報

更新於 05月04日 13:56 • 發布於 05月04日 13:56

追蹤



【勁報/記者于郁金/臺南報導】一年一度溫馨母親節即將到來，想好要送媽媽什麼禮物了嗎？為帶來一個不一樣母親節，嘉南藥理大學生活系與餐旅系舉辦一場有趣又實用分子料理課程，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影響，更響應「STEM領域及女性研發人才」，希望鼓勵更多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，製作專屬自己特色母親節蛋糕；不僅學習到實用生活技能，更激發對科學熱情和對未來探索精神。

參與課程陳同學說，一直以來對STEM領域都很感興趣，今年是他上大學後第1個母親節，特別希望可給媽媽印象深刻母親節禮物，知道這活動時就馬上報名，這也是他自己第1次手作果凍花，感到格外有意義，除深入了解膠體科學，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「分子料理」課程是嘉藥生活系非常具有特色一門課程，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，培育符現在正夯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熱門科系！





焦點新聞

用科學歡度母親節 嘉藥手作分子果凍花

勁報 2023/05/04 13:56

字級： A- A A+

【勁報/記者于郁金/臺南報導】一年一度溫馨母親節即將到來，想好要送媽媽什麼禮物了嗎？為帶來一個不一樣母親節，嘉南藥理大學生活系與餐旅系舉辦一場有趣又實用分子料理課程，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影響，更響應「STEM領域及女性研發人才」，希望鼓勵更多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，製作專屬自己特色母親節蛋糕；不僅學習到實用生活技能，更激發對科學熱情和對未來探索精神。

參與課程陳同學說，一直以來對STEM領域都很感興趣，今年是他上大學後第1個母親節，特別希望可給媽媽印象深刻母親節禮物，知道這活動時就馬上報名，這也是他自己第1次手作果凍花，感到格外有意義，除深入了解膠體科學，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「分子料理」課程是嘉藥生活系非常具有特色一門課程，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，培育符現在正夯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熱門科系！





2023-05-04 13:56:43

用科學歡度母親節 嘉藥手作分子果凍花



【勁報/記者于郁金/臺南報導】一年一度溫馨母親節即將到來，想好要送媽媽什麼禮物了嗎？為帶來一個不一樣母親節，嘉南藥理大學生活系與餐旅系舉辦一場有趣又實用分子料理課程，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影響，更響應「STEM領域及女性研發人才」，希望鼓勵更多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，製作專屬自己特色母親節蛋糕；不僅學習到實用生活技能，更激發對科學熱情和對未來探索精神。

參與課程陳同學說，一直以來對STEM領域都很感興趣，今年是他上大學後第1個母親節，特別希望可給媽媽印象深刻母親節禮物，知道這活動時就馬上報名，這也是他自己第1次手作果凍花，感到格外有意義，除深入了解膠體科學，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「分子料理」課程是嘉藥生活系非常具有特色一門課程，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，培育符現在正夯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熱門科系！







用科學歡度母親節 嘉藥手作分子果凍花



2023-05-04 【勁報/記者于郁金/臺南報導】一年一度溫馨母親節即將到來，想好要送媽媽什麼禮物了嗎？為帶來一個不一樣母親節，嘉南藥理大學生活系與餐旅系舉辦一場有趣又實用分子料理課程，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影響，更響應「STEM領域及女性研發人才」，希望鼓勵更多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，製作專屬自己特色母親節蛋糕；不僅學習到實用生活技能，更激發對科學熱情和對未來探索精神。

參與課程陳同學說，一直以來對STEM領域都很感興趣，今年是他上大學後第1個母親節，特別希望可給媽媽印象深刻母親節禮物，知道這活動時就馬上報名，這也是他自己第1次手作果凍花，感到格外有意義，除深入了解膠體科學，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「分子料理」課程是嘉藥生活系非常具有特色一門課程，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，培育符現在正夯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熱門科系！





用科學歡度母親節 嘉藥手作分子果凍花

Posted on 2023-05-04 by 新聞聯訪中心



【勁報/記者于郁金/臺南報導】一年一度溫馨母親節即將到來，想好要送媽媽什麼禮物了嗎？為帶來一個不一樣母親節，嘉南藥理大學生活系與餐旅系舉辦一場有趣又實用分子料理課程，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影響，更響應「STEM領域及女性研發人才」，希望鼓勵更多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，製作專屬自己特色母親節蛋糕；不僅學習到實用生活技能，更激發對科學熱情和對未來探索精神。

參與課程陳同學說，一直以來對STEM領域都很感興趣，今年是他上大學後第1個母親節，特別希望可給媽媽印象深刻母親節禮物，知道這活動時就馬上報名，這也是他自己第1次手作果凍花，感到格外有意義，除深入了解膠體科學，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「分子料理」課程是嘉藥生活系非常具有特色一門課程，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，培育符現在正夯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熱門科系！





用科學歡度母親節 嘉藥手作分子果凍花



5 月. 04, 2023



【勁報 / 記者于郁金 / 臺南報導】一年一度溫馨母親節即將到來，想好要送媽媽什麼禮物了嗎？為帶來一個不一樣母親節，嘉南藥理大學生活系與餐旅系舉辦一場有趣又實用分子料理課程，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影響，更響

應「STEM 領域及女性研發人才」，希望鼓勵更多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，製作專屬自己特色母親節蛋糕；不僅學習到實用生活技能，更激發對科學熱情和對未來探索精神。

參與課程陳同學說，一直以來對 STEM 領域都很感興趣，今年是他上大學後第 1 個母親節，特別希望可給媽媽印象深刻母親節禮物，知道這活動時就馬上報名，這也是他自己第 1 次手作果凍花，感到格外有意義，除深入了解膠體科學，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「分子料理」課程是嘉藥生活系非常具有特色一門課程，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，培育符現在正夯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熱門科系！





用科學歡度母親節 嘉藥手作分子果凍花

勁報/于郁金 2023.05.04 13:58 A- A A+



【勁報/記者于郁金/臺南報導】一年一度溫馨母親節即將到來，想好要送媽媽什麼禮物了嗎？為帶來一個不一樣母親節，嘉南藥理大學生活系與餐旅系舉辦一場有趣又實用分子料理課程，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影響，更響應「STEM領域及女性研發人才」，希望鼓勵更多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，製作專屬自己特色母親節蛋糕；不僅學習到實用生活技能，更激發對科學熱情和對未來探索精神。

參與課程陳同學說，一直以來對STEM領域都很感興趣，今年是他上大學後第1個母親節，特別希望可給媽媽印象深刻母親節禮物，知道這活動時就馬上報名，這也是他自己第1次手作果凍花，感到格外有意義，除深入了解膠體科學，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「分子料理」課程是嘉藥生活系非常具有特色一門課程，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，培育符現在正夯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熱門科系！





嘉藥DIY分子果凍花 用科學歡度母親節



2023-05-04 點閱數：140,309



圖說：嘉藥師生DIY分子果凍花，用科學歡度母親節。（記者黃鐘毅 / 攝）

【記者黃鐘毅 / 台南報導】溫馨五月天，為帶來一個不一樣的母親節，嘉南藥理大學生活系與餐旅系特舉辦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。



圖說：學生們各個專注製作屬於自己特有的母親節果凍花蛋糕。（記者黃鐘毅 / 攝）

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，而果凍花就是利用凝膠化及水合性特性製作而成。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。



NEWS

★★★★★

嘉藥歡度母親節 創意送禮DIY分子果凍花

2023/05/04 陳遍綠 614

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？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，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，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。



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。一直以來對**STEM**領域都很感興趣的陳同學表示：「今年是他上大學後的第一個母親節，親手做果凍花蛋糕給媽媽感到格外有意義，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且深受學生喜愛的一門課程，課程重視科技在健康生活上的應用，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！

