



善用酪梨籽價值 嘉藥攜手大內農會 共創環保健康新商品

嘉南藥理大學藥理學院USR計畫團隊，在藥理學院院長王四切及藥粧生技產業系主任林清宮團隊帶領下，日前與「大內區農會」簽屬合作備忘錄，共同研發以酪梨籽提煉出的「酪梨乳酸益生菌」為基礎，製作出護手霜與洗髮精，期望結合在地農產與創新技術，提升酪梨的附加價值並推動環保與健康理念。

台南大內區為全國最大的酪梨產區，酪梨籽常被視為廢棄物。嘉藥師生團隊利用乳酸益生菌發酵技術，將酪梨籽轉化為富含乳酸的酪梨發酵液，成功研發出溫和且滋潤的護手霜與洗髮精。酪梨籽含有抗氧化成分，經發酵處理後展現出保濕、抗氧化及強健髮根的功效，具有極高的商品開發潛力。

嘉藥藥粧系主任林清宮表示，這次開發的酪梨乳酸益生菌產品為善用農業廢棄物的一大創舉。酪梨籽無食用價值，是一種常被忽視的農產資源，但經過適當的加工和發酵處理，即可以轉化為有益皮膚與頭皮健康的產品。未來將持續結合學術研究與地方資源，開發更多具有商業價值的特色產品，以實踐大學社會責任，成為在地創新典範。

嘉藥藥理學院院長王四切表示，青銀共生-活酪大內樂居地USR計畫已邁入第四年。過去學校跨院師生團隊與區公所、在地青農、社區關懷據點及衛生所等單位合作，發展出食農教育教材和許多在地特色的伴手禮，也曾帶領樂齡大學長輩與大學生進行深度文化交流，提供遠距照護和用藥安全宣導等服務。本次與大內區農會合作簽訂備忘錄，標誌著酪梨加工產品從食品領域拓展至生活用品領域，藉由與地方農會及社區單位的合作，不僅深化了學校與地方的連結，亦為大內區的農產發展與經濟增長注入新動能。