生命科學院電子報

110 年 9 月版

榮譽榜

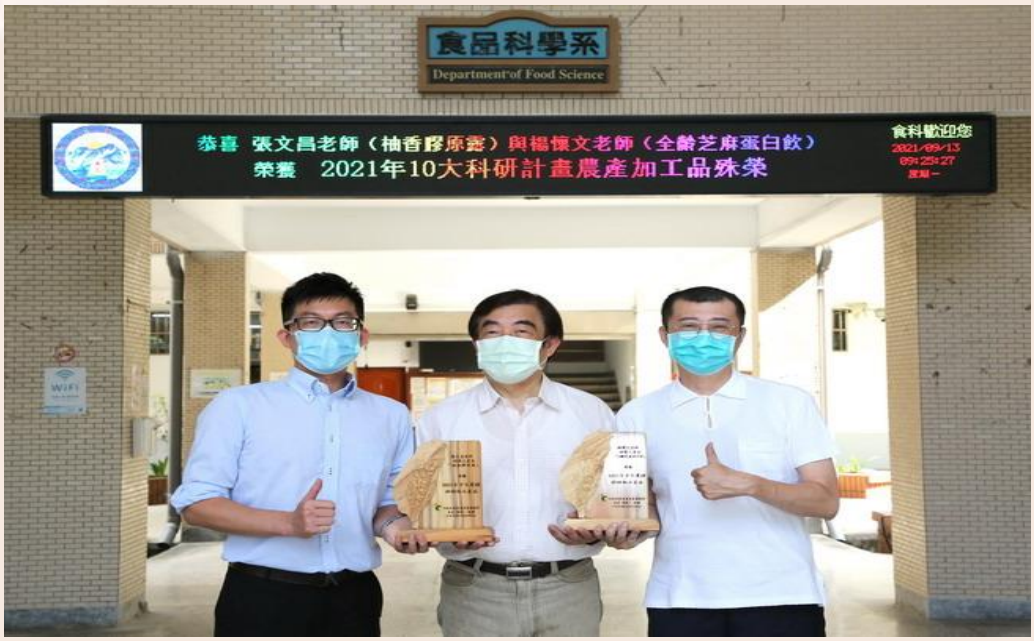
食品科學系研發「全齡芝麻蛋白飲」及「柚香膠原露」榮獲「2021 年十大農糧科研加工產品」獎

食品科學系楊懷文助理教授與張文昌助理教授研發之「全齡芝麻蛋白飲」及「柚香膠原露」，榮獲行政院農業委員會農糧署「2021 年十大農糧科研加工產品」獎，從 100 多件科技研究計畫中，只評選出 10 件加工產品，嘉大食品科學系有 2 件產品獲獎，實屬不易。該次獲獎之十大農產加工品自 10 月起，將於新東陽及誠品 2 大知名通路正式銷售，讓全國民眾可以買到由臺灣優質農糧產品與科技結合的創新、安全及美味農特產品。

楊懷文助理教授以產學合作模式，以原料在地化與加值化成功研發「全齡芝麻蛋白飲」，經食品科學系校友營養師精心調配，適合 1 至 99 歲以上之消費者飲用，兼具方便性及高營養價值。該項加工產品選用國產芝麻，氣味較其他東南亞國家所生產的芝麻濃郁，為五穀雜糧中含鈣量較高之作物，另一項原料為大豆，選用具產銷履歷非基改大豆蛋白，經水解轉化，有助人體更容易吸收，增長肌肉及預防肌少症，提供全齡民眾蛋白質營養補給新選擇。

每年中秋前夕是臺灣柚子盛產的季節，張文昌助理教授研發出快速處理柑橘類水果的物理加工法，只需要利用鍋子、熱水及一雙巧手，僅需 15 秒，即可快速剝除柚子皮，省時省力，已成功獲得專利。同時為延長柚子保存期限，一年四季都能品嚐鮮甜的柚子，張老師帶領團隊利用苦味掩蔽方式及欄柵技術，不斷經過數百次的測試與調整，成功研發「柚香膠原露」，不但能讓柚子常溫保存，其口感不輸鮮果的美味，成功提高產品附加價值，期能將臺灣優質的加工農產品行銷至各國，協助農民增加收益。

系主任許成光教授表示，該系 2 位教師投入產學合作研究，發揮專業以科技研發優質農產加工品，讓科學研究更貼近農民與產業之需求，提高農產品市場競爭力，國內消費者有多元新選擇，希望教師能有更多機會協助農民成功的將臺灣農特產加工品打入國際市場，讓臺灣的農特產在國際發光。



辦理單位：生命科學院
辦理日期：110 年 9 月 29 日
活動名稱：強化教學助理專業培訓活動
活動內容：

一開始陳志誠老師先問大家，為什麼需要助教呢？設立助教的原因是為了提升教學品質和提高教學成效，某種程度上助教的責任是和老師相同的，學生是否得到完善的課後輔導，完全掌握在助教的手中。而身為助教的你也可以藉由這份工作，增強自己處事的能力、時間管理能力還有培養自己的做事態度。

要如何才能成為一個稱職的助教呢？老師表示每位教學助教都必須有獨立教學的能力，這個能力並不容易，需要助教們經過反覆的練習，才能具備這項能力。而獨立教學時，必須準確的傳達你的意思，讓台下的同學了解你所要表達的意思。而當遇到學生問你問題時，你也要有解決學生問題的能力。

當一個實驗課程的助教需要具備什麼工作態度呢？老師表示助教可以主動與老師討論課程進度，並適時的反應學生的想法，這樣助教不但可以更了解教學內容，

也可和老師教學相長並提升教學品質，思考實驗室安全相關教材的一些內容及目的，在 60 分鐘內建立對實驗室安全的全盤認知及各個面向以及實驗室安全的重要性，在實驗室的實際操作前，能知道該去何處，取得何種資訊。

最後老師告訴所有助教必須非常的努力並且對於你的工作保持熱忱，尤其是需要面對「人」的工作，千萬不可以讓學生感受到自己的不耐煩，一定要保持熱情和細心耐心的解決所有同學的問題。而做任何事千萬不可有做「完」就好的心態，而是要將所有的事情做「好」。而事前準備也是非常重要，事前準備的越完善，你的危機處理能力也會更高。老師最後勉勵所有的助教，一定要看重自己的工作，並且將自己的工作做好！

辦理單位：生命科學院
辦理日期：110 年 10 月 1 日
活動名稱：食品科學系成立農產加值打樣中心為農民拓展出路
活動內容：

食品科學系今天(1 日)上午於蘭潭校區食品加工廠舉辦「農產加值打樣中心」啟用典禮，邀請行政院農業委員會科技處王仕賢處長、嘉義市建設處田長沛處長及嘉義縣政府農業處許彰敏處長等貴賓蒞臨揭牌。該中心啓用後將整合嘉大教師專業技術及食品加工廠設備資源，提供雲嘉南地區農民在農產品加工技術輔導，從加工產品類型、實際打樣、包裝設計、市場規劃及通路銷售等，讓農民可以從生產到初級加工開發，投入加工產品市場，預定今年底前，將提供免費打樣服務。

艾群校長致詞表示，嘉大是雲嘉南地區唯一具備精實農業生物科技研究與教育能量的綜合型大學，近年來專精於食安、食農及智慧農業，協助政府單位、民間企業及第一線農民進行農業技術改良及品質提升，落實大學社會責任。嘉大設備完善且教師具有堅強的研發實力，食品科學系教師研發鮮蝦乾燥技術，輔導雲林縣青農開發「鮮蝦炊粉」，榮獲「2020 農村好物獎」；產學合作科研「全齡芝麻蛋白飲」及「柚香膠原露」，甫獲「2021 年十大農糧科研加工產品獎」等，長期以來致力開發農產品加工利用，提升農民收益，同時也能穩定產品市場價格，解決產量過剩之問題，今日農產加值打樣中心成立，將在既有基礎上提供更大的服務。

農產加值打樣中心，由行政院農業委員會補助近 1,103 萬元以上經費建置，與會貴賓農委會科技處王仕賢處長表示，嘉大在農業科學領域具有雄厚的實力，期待透過專業的技術輔導農民，並串聯農業委員會各處之農業改良場打樣中心服務量能，提供農友試量產技術輔導，完善農產品加工試作至試量產之產業缺口，

提高樣品製作良率，降低投入成本，解決小農加工資源取得不易之困境，有效協助南部小農發展六級化農業，帶動農業整體經濟發展。

活動當天，產學營運及推廣處黃健政處長也特別介紹打樣中心衛生安全動線設計及各種專業設備，包括立式內外袋三角茶袋自動包裝機、高溫盤式烘乾機、試量產型低溫熱風乾燥設備、低溫調濕乾燥機、多層式不鏽鋼粉體篩分設備、多功能炒食機及連續式高週波封口機等，未來可提供乾燥、粉碎、碾製及焙炒等初級加工，並輔導產品的設計包裝，協助農民創造農產品加值開發量能，讓原料進來後能以嶄新的商品風貌呈現給消費者。

公告

本院已完成智慧教室建置，讓學生可以主動參與學習。透過大面積 HD 自動追蹤視訊攝影機、視訊聲霸攝影機，86 吋觸控液晶顯示器、實物投影機及即時錄製系統，教師可以有效地進行科技強化學習活動，並立即檢驗學生學習狀態以及對授課內容的瞭解程度，提供學生個別化的學習力診斷分析。

智慧教室依登記前後優先排定， 教室位於綜合教學大樓 7 樓 A32-706，以 30 人上課規劃為原則，若老師要申請借用請洽生命科學全英文碩士學位學程：鄭靜芬小姐，TEL：2717896

智慧教室申請表

申請日期			
課程名稱		班級名稱	
授課教師		聯絡電話	1. 辦公室: 2. 手機:
授課星期			
授課時段			

填寫系所：_____ 填寫人：_____ 系所主管：