

吳鳳科技大學秘書室新聞剪報

報社名稱	經濟日報	刊登版面	商情新聞	刊登日期	109/12/23(三)
------	------	------	------	------	--------------

經濟日報

首頁 即時 會員專區 要聞 產業 國際 兩岸 金融 證券 行情 期貨 理財 房產 觀點 品

吳鳳科大 香港創新科技國際發明展摘金

吳鳳科大幼保系黃昕瑀老師與北港農工實習主任葉金桂、實習組長黃淑華所共同研發「一種適合老幼的泡菜麵包(含有益生菌水果泡菜和新鮮鳳梨製成的涼麵)」奪得「2020香港創新科技國際發明展」金牌。

吳鳳科大幼保系黃昕瑀老師，以幼兒餐點製作為主題發想，藉由專題合作方式與北農實習主任葉金桂、實習組長黃淑華進行策略聯盟，帶領學生開發數種麵條，包括紅蘿蔔、火龍果與鳳梨麵條。



吳鳳科大校長蔡宏榮(中)與得獎同學一同合影。吳鳳科大/提供

由於嘉義盛產鳳梨含有天然酵素，但它會切斷麵粉中的蛋白質，導致麵條無法成形，因此，想將新鮮鳳梨應用在麵條製作上存在著瓶頸，兩校師生透過不停的研究與測試，終於克服了麵條無法成形的問題。

所研發用新鮮鳳梨製成的涼麵，配合益生菌水果泡菜，夾雜放在麵包中，不僅口味獨特，且麵體軟Q，與外層麵包形成完美搭配。所研發出的「一種適合老幼的泡菜麵包(含有益生菌水果泡菜和新鮮鳳梨製成的涼麵)」，日前參加「2020香港創新科技國際發明展」，深獲評審肯定榮獲金牌殊榮。

吳鳳科大幼保系主任賴媛姬表示，幼保系課程除了幼兒教育外，幼兒營養及餐點、專利發明都是系上的亮點課程，深受學生喜愛。近年來，幼保系多次參加國際發明展，與來自世界各國頂尖好手同場較勁，屢獲獎項，本次幼保系首次與高職端技術策略聯盟，雙方合作出點子、出技術，共同參加國際競賽，為技職教育的縱向整合創造良好示範，也讓技職學生瞭解在高職端所學的內容，如何在科技大學教育中被延伸並深化。

蔡宏榮校長表示，香港創新科技國際發明展為國際組織IFIA明列重要國際發明展，賽程每年舉辦一次，可說是亞洲創新發明領域公認的國際頂級賽事，能在此技能受肯定為至高榮耀，勉勵科大與高職端師生秉持敢作夢、肯學習、耐吃苦的台灣人精神，繼續在國際賽事上發光發熱，為台灣爭光、為家鄉奉獻所學。

承辦人員		二級主管		主任秘書		批示	
------	--	------	--	------	--	----	--