

107年1月31日-2月1日

中草藥暨微生物利用工作坊成果報導

中草藥暨微生物利用工作坊

107年1月31日(星期三)活動項目		
時間	主題	負責人
8:50~9:00	報到	
9:00~12:00	藥膳西點製作1	陳立耿/翁博群老師
12:00~13:30	中午休息	
13:30~17:00	氣泡甜酒釀製作	謝佳雯老師
107年2月1日(星期四)活動項目		
時間	主題	負責人
8:50~9:00	報到	
9:00~12:00	藥膳西點製作2	陳立耿/翁博群老師
12:00~13:30	中午休息	
13:30~17:00	桂圓啤酒製作	王紹鴻老師

活動地點：國立嘉義大學綜合教學大樓A32-601教室

活動時間：上午9點~下午5點

線上報名



https://docs.google.com/forms/d/1nWU8ZkF9BS_y1h9FNE6ANOIZuw7x5-FySFSN52sqeo/edit

報名人數：30名(額滿為止，依報名繳費順序排序)

報名費用：200元(中午不提供便當)繳費請洽微藥系辦公室A32-624

主辦單位：嘉大生科院微藥系中草藥暨微生物利用研發中心

本校生命科學院微生物免疫與生物藥學系中草藥暨微生物利用研發中心，利用寒假時間結合系上老師之專長，於1月31日及2月1日，假蘭潭校區舉辦中草藥暨微生物利用工作坊，陳立耿老師與翁博群主任教導學員利用可供作為食材之中草藥例如：黃耆、紅耆、參鬚、大棗、枸杞、桂花、荔枝乾、橘皮等製作麵包與蛋糕，改變西點之口味與質感，並增添養生食療之功能，與會學員參與熱烈，各組學員自由發想設計藥膳麵包與蛋糕配方，並動手完成精緻美味之成品。

謝佳雯老師教導學員利用麴菌製作日式清酒與中式酒釀的材料與菌種差異，並實際動手製作兩種酒釀，酒釀成品並充填二氧化碳製作成清涼口感風味獨特之氣泡酒釀，學員品嚐自己製作的酒釀成品均感酒釀風味之美味與氣泡酒釀之新奇。此外謝老師亦教學員利用特殊菌株製作豆漿優格，其原料除豆漿與乳酸菌外不需其他添加物即可形成良好凝集效果，成品具有細緻絲滑之口感，為素食者之最佳選擇。

王紹鴻老師介紹學員了解：黑麥汁、啤酒、黑啤酒之差異，教導學員如何利用廚房設備自己動手製作精釀啤酒，並實際進行啤酒製作，品評不同廠牌啤酒之風味。學員在兩天的工作坊實作中均積極參與，收獲頗多。

翁主任規劃未來寒暑假將舉辦類似工作坊，結合陳立耿老師積極推動產學研結合的微藥系中草藥微生物利用中心，攜手系上師資各特色社群創新研發，提供並鼓勵學生將研究成果落實於相關特色產品開發。

