

2020 年蔬果應用於發酵麵糰研討會簡章

「嘉藥學校財團法人嘉南藥理大學」為促進學界與業界的資訊在橫向與縱向的整合及交流，加強學校與產業界結合，有效整合運用餐旅產學資源，擬與「美國小麥協會」共同舉辦「2020 年蔬果應用於發酵麵糰研討會」，期望透過技術研討會的方式，培養學生發揮創意，帶動社會創意、創新、創業有機可循，讓「創新精神」能在校園與業界團隊中持續蔓延，建構一個知識交流、研發資源運用、及技術合作的平台，期望提昇學校研發能力以及促使產業升級、提高競爭力的動能。

現代人用餐不只是吃食物，更重視菜餚的外觀，在現今重視健康的時代可利用蔬果雜糧天然色彩製作不同色彩麵點，不僅可使麵點達到誘食效果，給人藝術的視覺享受及誘發食慾的魅力之外，利用天然食材製作出的食物還含有豐富維生素、礦物質及其他營養，同樣具有促進健康之效。酸老麵(sourdough)製作的產品對於健康有實質的貢獻，如：促進全穀和高纖產品的食用品質、增加礦物質的生物可利用性、增加葉酸及維生素 B 群、影響澱粉的代謝、維持腸道健康等，藉由善加利用酸老麵發酵技術，增進全穀的食用品質，對於促進現代人的飲食健康具有正面效益。生活模式與文化潮流的改變，美味又營養的各式麵食逐漸成為國人主食之一，具有天然防腐效果的食品，正是餐飲界所積極研發的目標，因此期望透過 2020 年蔬果應用於發酵麵糰研討會，提升業界與學校對於酸老麵應用於各式相關麵食產品之重視。

台灣正面臨技術與產業外移、傳統產業受全球化的衝擊、失業率節節攀升，而創意思考與創新作為已成了當前企業相當重視的關鍵能力。因此本研討會旨在提昇及拓展餐飲產業及健康促進專業知能，活動邀請學界及業界專家進行座談演講，藉由蔬果應用於發酵麵糰研討會的觸發刺激活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意火花，期望透過產界、學界之互動研討，進行研究成果與實務經驗的交流分享，進而增進學術交流，共同創立健康麵食研討會加工技術領域之合作，以落實學術與產業相互提升中式麵食加工技術升級之目的。

(一) 主辦單位：美國小麥協會

協辦單位：嘉南藥理大學民生學院

承辦單位：嘉南藥理大學餐旅管理系

(二) 活動日期：109 年 11 月 11 日(三)

(三) 研習對象：

1. 烘焙業推廣：含烘焙業者、餐廳飯店業者
2. 學校宣導：含老師、教練、學生
3. 團膳量販業者：學校午餐、公司團膳、酒會點心、餐盒
4. 伴手禮推廣

(四) 活動地點：本校資訊暨教學大樓 Qs007、R 棟餐飲大樓 R301、R302

(五) 費用：免費

2020 年蔬果應用於發酵麵糰研討會議程表

時間	活動內容	講師	地點
8:30-8:50	報到		Qs007
8:50-9:10	長官致詞		
9:10-10:00	全穀物、蔬果營養與理論	嘉南藥理大學保健營養系 陳姿秀副教授	
10:00-10:20	休息時間		
10:20-11:10	酵母菌種與乳酸菌種管控	吳鳳科技大學餐旅管理系 黃昕瑀助理教授	
11:10-12:00	麵粉分級與麵包品質控管	洽發企業股份有限公司 王佳龍經理	
12:00-14:00	蔬果發酵麵食品評	嘉南藥理大學餐旅管理系 吳昆崙教授 Flavor Life 玩趣廚房 魏韶璞廚藝總監	R302
14:00-17:00	產品實作 火龍果枸杞養生麵包 芹香地瓜蜜吐司麵包 全麥茴香乳酪捲麵包	嘉南藥理大學餐旅管理系 吳昆崙教授	R301
17:00-17:30	綜合討論		
17:30	賦歸		