

台灣首府大學執行教育部高等教育深耕計畫 各項子計畫成果報告

注 意 事 項	◎本表請於 執行完竣後15日內 繳交。 ◎執行名稱：請填寫與企劃書相同之名稱。 ◎執行面向：請勾選與執行名稱相符之項目，可複選。 ◎執行日期：請以「 民國 」紀年填寫。 ◎執行時間：請以「 24小時制 」填寫。 ◎內容簡述：請以 50字以內 之內容說明執行內容。 ◎執行成果：請以 新聞稿(大約800字) 格式撰寫，必須包含 執行日期、執行單位、執行宗旨、執行情形、執行成效、反思檢討 等內容。 ◎執行成效：必須包含 質化、量化 之執行成效。 ◎執行照片：請檢附 至少6張 照片並說明內容；請將照片原始檔寄至 dean@tsu.edu.tw。 ◎附件資料：請檢附與執行名稱之相關資料並依序標註序號。
------------------	--

執行面向	■ 落實教學創新	■ 發展學校特色	■ 提升高教公共性	■ 善盡社會責任
執行名稱	文旦大果創生研發成果發表會			
執行日期	109年11月26日	執行時間	10時00分~12時00分	
執行地點	致毅樓一樓大廳			
執行單位	主辦單位	台灣首府大學高等教育深耕計畫辦公室		
	協辦單位	校長室、研究發展處、餐旅管理學系、烘焙管理學系		
內容簡述	【麻豆柚子酥伴手禮開發計畫】 本計畫將針對柚子酥之內餡及柚子醬加以改良，嘗試融入更多在地特色，並針對相關加工技術進行研發。再者，將針對柚子酥及柚子醬產品進行包裝設計，並尋找適合織廠家及機器進行量產包裝。最後，希望建立伴手禮品牌，並與麻豆區農會及臺南市農產運銷公司進行產學合作，進入各市場通路販售。 【麻豆文旦大果之加工品開發專案計畫】 文旦從柚花、果皮到果肉都可以加工，柚花可研發成面膜；果皮可萃取精油，做成沐浴乳和洗髮精；果肉可做果醬，還可做成柚子蓼。樹齡8年以下的文旦稱為新欖，長出的大果果肉纖維較粗，不受消費者青睞，且價格和老欖文旦落差很大，通常只能收去做加工。柚農每年必須面對大果處理問題。本校結合餐旅系及烘焙系之師資能量，成功地針對大果進行加工品項開發；此舉間接幫助柚農解決大果處理問題。			
執行成果	【麻豆柚子酥伴手禮開發計畫】 本校為解決文旦大果困擾地方的產銷問題，透過高教深耕計畫的協助，由烘焙系龔靜宜老師進行文旦大果的產品研發計畫，經一個多月的研發，於109年11月26日上午假本校致毅樓一樓大廳舉辦「文旦大果創生研發成果發表會」，邀請地方士紳及民代參與，現場提供柚子醬及柚子酥供大家品嚐。 本計畫透過學術專業特色領域之發展，由龔靜宜老師帶領學生就文旦大果進行產品開發，希望為大果文旦找出另一條創生及產銷道路，經過不斷的研發，終於開發出可調配飲料及搭配烘焙產品使用的「柚子醬」，以及過去曾在舊振南糕餅烘焙比賽中得獎的「柚子酥」。			


過去麻豆地區的大果文旦處理遇到相當大的問題，希望藉由本計畫創意產品的創生，能活絡地方的產業，為文旦大果找出另一條產銷道路。

【麻豆文旦大果之加工品開發專案計畫】

麵條製作的方法是透過攪拌使麵粉、水與其他原料混合，形成麵筋而能成團狀，再透過壓延、複合、醒麵、再壓延、切條等步驟，就能製作出各種麵條。文旦含豐富的天然果膠、高纖維質及大量的維他命C，本計畫是利用柚子的果皮及果肉來進行加工品項開發，並以成功開發出「柚子麵條」為主要目標。

本計畫由主持人召開「大果開發專案計畫」會議，並於會議中決議：初步先針對「柚子麵條」進行開發。會議中亦針對開發專案之工作項目進行討論，並指派計畫共同主持人負責之工作項目。本計畫已順利成功開發出柚子麵條，且命名為「柚見麵」，並於109年11月26日假本校致毅樓一樓中庭舉辦「文旦大果創生研發成果發表會」，邀請本校師生、麻豆區民眾及市民共襄盛舉。

藉由計畫之執行，結合本校餐旅系及烘焙系之師資能量，成功地針對大果進行加工品項開發。此舉有助於行銷本校專業特色成果，並間接幫助柚農解決大果處理問題。

	辦理場次	1	參與人數	校外人士 17 人、校內師生 24 人
執行成效	<p>◎其他質化、量化之成效：（請條列式說明）</p> <p>※質化：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 增進學生烘焙專業知識。 2. 強化學校與社區發展互動情誼。 3. 增加產學或推廣合作機會。 4. 實踐地方創生目標。 <p>※量化：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 成功研發至少 2-3 個成品。 2. 辦理一場大果成品研發記者會。 3. 參加人數達 40 人以上。 4. 與麻豆區產學合作及實踐大學社會責任共 2 案。 			
檢討事項	<p>◎針對本子計畫之執行過程進行檢核並提出改善或建議事項：（請條列式說明）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 應注意文旦保存的方式。 2. 計畫經費申請應更提早。 3. 可再開發更多文旦加工食品。 			
執行照片				
	▲來賓簽到		▲戴文雄校長致詞	

執行照片



▲李芳林總經理致詞



▲來賓享用創新產品



▲來賓享用創新產品



▲與會來賓大合照

敬邀

謹訂於109年11月26日(四)上午10:00在本校致毅樓
舉辦「文旦大果創生研發成果發表會」，研發成果包
括柚見麵、柚酥餅、柚子醬等產品。

敬請蒞臨指導

董事長 應秀鳳
校長 戴文雄 敬邀

