

活動成果記錄表	
1.活動名稱：1.檸檬與火龍果加工產品的技術與方法工作坊 2.無糖發酵-吃不老不胖植化素應用講座	子計畫編號：1-5
2.活動負責單位：■主辦單位：理學院 ■合辦／協辦單位：健茂生物科技股份有限公司	
3.活動地點： ☐ 校內： ☒ 校外：健茂生物科技股份有限公司	
4.活動日期及時間：109.11.09 10:00~15:00	
5.邀請講者或貴賓： (1)檸檬與火龍果加工產品的技術與方法工作坊-健茂生物科技股份有限公司許長祿總經理、 (2)無糖發酵-吃不老不胖植化素應用講座-健茂生物科技股份有限公司陳怡妤副總經理	
6.參加對象及人數： ☐ 預計人數：20 人 ☒ 實際人數：33 人	
7.活動性質： ☒ 教學課程 ☐ 競賽 ☐ 生涯 ☐ 職涯 ☒ 教師成長	
8.活動類別： ☒ 講座 ☐ 競賽 ☒ 工作坊 ☐ 參訪 ☐ 實習	
9.活動概述及成效 (1)活動流程 09:00 燕巢致理大樓門口發車 09:30 和平校區圓環 10:00~11:00 企業介紹 11:00~11:10 交流 11:10~12:00 工作坊-認識有機生態與有機檸檬(植菌發酵實作) 12:00~13:00 午餐 13:00~14:50 講座-認識無糖發酵的新技術 14:50~15:00 交流 15:00~ 賦歸 (2)早上許長祿總經理讓大家動手用紅茶包、火龍果汁製作無糖發酵實驗，也讓大家實測喝酵素前後的血球狀況。如果血球呈偏長條狀，代表糖類及炸類食物吃的比較多，反之，如果呈現一顆顆的血球，代表體沒有存有太多的糖類。下午，陳怡妤副總經理講解植化素的應用，也提到如何有效健康的瘦身，包括間歇性斷食...等方法。	
10.活動檢討與建議 這次的工作坊及講座讓學生實作，也讓學生更了解到關於植化素的應用知識，學生獲益良多。	
11.宣傳海報或活動照片	

請您於活動結束後，將此份問卷調查表交回給工作人員，感謝您的合作，謝謝😊



利用火龍果汁及紅茶包實驗做無糖發酵



學生向講師詢問問題



植化素應用講座



合照