

114 學年東海大學農業暨健康學院-創新實務課程實作競賽嘉年華

報名競賽團隊12組

114學年度農業暨健康學院創新實務課程實作競賽嘉年華

Y budding 伽馬布丁

指導老師：林楚郁
組員：陳奕柔、魏與瑄、楊瑞惠、翁之雋、林家得、林琪臻、歐陽昌晉

研究動機
水果盛產時常因供過於求，使外觀較差的水果銷路被棄。柑橘類果皮因口感不佳常遭棄置；乳品加工過程中產生的乳清也常被忽略，這些副產物擁有極高的營養價值。我們希望將這些副產物整合再利用，提升資源利用效率並減少食材浪費。

生產流程
果皮去除白色的部分
果皮果肉加入糖熬煮成果醬
布丁液加入乳清後煮
布丁冷藏
最後淋上果醬

實用性
• 原料成本低、原料容易取得
• 製程簡單、可大量生產
• 產品可塑性强

永續發展
3 減少廢棄物
9 負責任消費與生產
11 永續城市與社區
12 負責任消費與生產
16 能源永續

創新特色
原料使用三種副產物：
• 乳清
• 果皮
• NG 蛋

承辦單位：東海大學農業暨健康學院院長室
協辦單位：畜產與生物科學系、食品科學系、餐旅管理學系、高齡健康與運動科學學位學程、農業推廣中心、東海大學高教深耕計畫

114學年度農業暨健康學院創新實務課程實作競賽嘉年華

炸片橘橋

組員：林芯如、楊瑞惠、翁之雋、張瑜涵、邱梓璇、陳俊均、張郁軒
指導老師：吳勇初、李宜潔 老師

研究動機
我們希望讓加拿大培根呈現不同於傳統的全新風貌，在原有的醃漬配方中加入黑糖粉，使風味更加柔和。料理上我們跳脫常見的煎炸，以油炸的方式進行料理，最後組裝成壽司的樣子，並淋上以當季水果自製的橘子果醬，讓清爽的果香和培根的鹹香碰撞出新風味，打造出創意又能一試品嘗的創意料理。

配方和方法
● 醃漬液：水、黃砂糖、鹽、味精、亞硝酸鈉、磷酸鹽、黑糖粉
● 橘子果醬：橘子、水、砂糖、檸檬汁

製作流程
醃漬 → 煙燻 → 切片氣炸 → 組裝

創新特色
• 加入黑糖粉，使醃漬風味更加柔和
• 將加拿大培根以炸的方式顛覆以往的料理風格
• 添加橘子果醬增添風味

SDGs
2 消除飢餓
12 負責任消費與生產
16 能源永續

預期效益 & 未來展望
1. 永續發展：自製果醬採用當季水果，降低運輸碳足跡，提升食材使用效率
2. 市場拓展：與知名壽司店聯名合作，推出季節限定商品，提升品牌能見度
3. 產品延伸：研發冷凍包形式，提升保存與便利性，擴大消費場景

承辦單位：東海大學農業暨健康學院院長室
協辦單位：畜產與生物科學系、食品科學系、餐旅管理學系、高齡健康與運動科學學位學程、農業推廣中心、東海大學高教深耕計畫

114學年度農業暨健康學院創新實務課程實作競賽嘉年華

腸葫蘆地瓜腸

組員：強家欣、黃琦鈺、黃冠豪、袁紫庭、趙展茂、林家得、林琪臻、顏詩庭
指導老師：吳勇初、李宜潔

動機
市場中大量外型不佳或即期蔬菜被丟棄，造成損失與浪費。加上健康導向食品需求上升，我們希望在吃香腸的同時，也能攝取到蔬菜來源的營養。產品分為地瓜腸與葫蘆腸，前者添加地瓜與葫蘆子，後者以原味香腸加糖，呈現台灣夜市場、夜市現煎與氣炸販售。

創新特色
• 與小農、農會合作，回收即期及外觀瑕疵蔬菜，降低成本並減少浪費。
• 地瓜腸加入葫蘆粉，改善健康、挑食問題。
• 葫蘆腸加糖形成「台式鹹甜」口味。
• 夜市風格呈現產品。
• 冷凍與冷藏宅配、夜市現煎與氣炸販售。

實用性
• 地瓜腸適合作為兒童蔬菜導入食品。
• 葫蘆腸保留肉品營養，風味更吸引大眾。
• 一口吃不浪費、易分享，適合作為點心、夜市小吃與家庭加熱料理。

預期效益
• 提供花青素、膳食纖維，具抗氧化、腸胃健康與免疫支持效益。
• 剩餘蔬菜再利用，降低原料成本並推廣永續消費。
• 促進健康飲食與不挑食教育。
• 第一年淨利可達三十萬；第五年淨利可達四百三十萬。

SDGs
2 消除飢餓
3 良好健康與福祉
12 負責任消費與生產

方法流程
1. 紫地瓜和葫蘆子煮熟並烘乾，打成蔬菜粉
2. 瘦肉及肥肉加入調味料進行半乳化
3. 部分已半乳化的腸取出作為原味
4. 剩下的再將蔬菜粉加入拌勻(地瓜腸)
5. 完成後以充填機填入腸衣
6. 充填後進行煙燻、蒸氣
7. 在原味表面加糖(葫蘆腸)

承辦單位：東海大學農業暨健康學院院長室
協辦單位：畜產與生物科學系、食品科學系、餐旅管理學系、高齡健康與運動科學學位學程、農業推廣中心、東海大學高教深耕計畫

114學年度農業暨健康學院創新實務課程實作競賽嘉年華

米淇淋

組員：盧冠中、林錦閔、蘇存合、張程產、吳晨陽
指導老師：邱致穎、徐銘亮、陳乃華 老師

產品發想
我們發現農業比想像中產生大量的副產物，根據統計臺灣每年約會產生約500公噸的副產物，期望透過將白米副產物的米糠再利用，因為其富含膳食纖維、維生素、礦物質和GABA等營養物質，希望添加至冰淇淋中而不會影響風味。而選擇將豆漿和椰漿作為主要原料，是期望能作為原本常用的乳製品的替代品，進而讓無法攝取乳製品的全素消費者和乳糖不耐症的患者也能享受此產品，且使用白木耳作為天然來源的乳化安定劑，取代一般冰淇淋常用的蛋黃或食品添加劑。

製程
原料驗收 → 原料混合 → 過濾 40 mesh → 均質 → 殺菌 85°C 1分鐘
冷卻 → 陳化 4°C 4小時 → 冷凍攪拌 10分鐘 → 冷凍硬化 -45°C → 成品

產品特色
• 100%全素
• 成分天然無添加劑
• 乳糖不耐者可食用
• 含有豐富的營養成分
• 相較市售冰淇淋負擔較低

預期效益
• 增加米糠的利用率
• 提供消費者新的冰品選擇
• 讓大眾更認識米糠的好處

營養標示
每100公克
熱量 147.4大卡
蛋白質 3.7公克
脂肪 8.2公克
碳水化合物 29.9公克
纖維 5.9公克
糖 11.7公克
鈉 18.9公克

永續發展目標
• 本產品使用了常被視為廢棄物的米糠來製作，進而增加米糠的利用率，且當中富含營養成份可讓人體攝取到膳食纖維、維生素、礦物質和GABA等物質，進而達到SDG2「消除飢餓」
• 此外還可以減少原本米糠運到廢棄場可能對環境產生的破壞和污染，以及處理副產物產生的成本，實現綠色經濟進而達到SDG12「責任消費與生產」

承辦單位：東海大學農業暨健康學院院長室
協辦單位：畜產與生物科學系、食品科學系、餐旅管理學系、高齡健康與運動科學學位學程、農業推廣中心、東海大學高教深耕計畫

114學年度農業暨健康學院創新實務課程實作競賽嘉年華

膠凍不已的小紅心

指導老師：乃俊廷老師
組員：黃新元、陳駿彥、游騰勳、張德恩

產品發想
消費者對健康與天然產品的需求，本產品以台灣季節限定的紅心芭樂為靈感，打造兼具天然果香與輕保養功能的膠原蛋白果凍。呈現清爽風味與自然色澤，減少化學添加劑與防腐劑，結合膠原蛋白讓果凍從零食升級為日常美容補給。預期能提升保養效率，增加紅心芭樂的附加價值，並為健康食品市場帶來新亮點。

製程
紅心芭樂 → 絞碎 → 過濾 → 混合 → 加熱 → 分裝 → 冷卻

產品特色
• 養顏美容
• 低糖低熱量
• 提升飽足感
• 獨特水果風味

永續議題
3 良好健康與福祉
8 永續城市與社區
12 負責任消費與生產

營養標示
每100公克
熱量 45.5大卡
蛋白質 0.0公克
脂肪 0.0公克
碳水化合物 11.1公克
糖 11.1公克
鈉 18.9公克

承辦單位：東海大學農業暨健康學院院長室
協辦單位：畜產與生物科學系、食品科學系、餐旅管理學系、高齡健康與運動科學學位學程、農業推廣中心、東海大學高教深耕計畫

114學年度東海大學農業暨健康學院創新實務課程實作競賽嘉年華

葉頁新生

指導老師：乃俊廷老師
組員：黃新元、陳駿彥、游騰勳、張德恩

產品發想
在東海這樣綠意盎然的校園中，我們每天經過許多被風吹落的葉子。某天，我們想：這些看似無用的落葉，能不能有新的價值？於是我們決定用落葉來製作書籤，讓廢棄資源再利用，也讓「永續」從我們的雙手開始實踐。

創新特色
• 使用校園自然資源進行再生設計
• 搭配膠液與植物纖維製成書籤
• 兼具美感與實用性
• 書籤設計客製化

永續發展
11 永續城市與社區
12 負責任消費與生產

方法製程
醃煮 → 打漿 → 抄紙 → 製乾 → 完成!

未來期望
我們希望從小行動開始，用實際行動展示永續
短期目標：讓更多人了解永續其實不困難，只要從小事開始，就能產生改變
長期目標：跟學校勞務處結合，讓東海的落葉不再只是落葉，實現永續循環

承辦單位：東海大學農業暨健康學院院長室
協辦單位：畜產與生物科學系、食品科學系、餐旅管理學系、高齡健康與運動科學學位學程、農業推廣中心、東海大學高教深耕計畫

114學年度農業暨健康學院創新實務課程實作競賽嘉年華

樂伴·智慧藥盒

組員：林靜姍、李采恩、宋昱蓉、許芷瑩、朱仔歐

背景說明
台灣約56%長者患有慢性病，需長期多藥服用，但複雜用藥方式易導致漏服、錯時或擅自調整藥量，影響療效並增加風險。

創新特色與完整性
智慧藥盒整合人脸识别、心律與情緒偵測、服藥提醒與紀錄，核心功能皆已完成，可確保長者正確服藥並提升照護效率。

預期效益
提升服藥準確率與順從性，協助長者按時按量用藥，降低錯誤與健康風險；同時讓家屬即時掌握狀況，減輕照護負擔，並減少因用藥不當造成的醫療資源浪費。

永續發展
3 良好健康與福祉
9 負責任消費與生產
10 永續城市與社區
11 永續城市與社區

承辦單位：東海大學農業暨健康學院院長室
協辦單位：畜產與生物科學系、食品科學系、餐旅管理學系、高齡健康與運動科學學位學程、農業推廣中心、東海大學高教深耕計畫

114學年度農業暨健康學院創新實務課程實作競賽嘉年華

芝語莓芯

組員：黃詩蓉、蔡欣晏、張程產、陳俊均、林琪臻、指導老師：何鈞瑄主任、陳志賢老師、陳乃華老師

一、產品發想
現代人追求健康，在快節奏的生活中，如何兼顧健康與美味，做出這樣的產品，這便是我們做出這個產品的初衷。透過芝麻醬與草莓乾的聯名，三個意想不到的原料碰撞，帶出這份芝語莓芯能量球。

二、創新特色
使用草莓乾，純素健康
芝麻醬與草莓乾的聯名，打造出好喝的素食零食。

三、產品製程
將原料驗收秤重
秤取並攪拌成團
分割並秤重每份
表面裹上堅果碎
冰箱冷藏一小時
產品完成並包裝

四、永續發展
改善營養
消除飢餓
促進健康飲食

五、未來策略
1. 線上平台(蝦皮、pinkoi)
2. 推出限定口味系列

承辦單位：東海大學農業暨健康學院院長室
協辦單位：畜產與生物科學系、食品科學系、餐旅管理學系、高齡健康與運動科學學位學程、農業推廣中心、東海大學高教深耕計畫

114學年度農業暨健康學院創新實務課程實作競賽嘉年華

營養棒+

指導老師：徐銘亮、邱致穎、陳乃華
組員：潘乙玲、余麗霞、陳有穎、王世偉

產品發想
對於進行高強度訓練、且持續尋求高蛋白的健身愛好者，以及蛋奶素飲食者，我們推出了天貝營養棒。「天貝」是來自於印尼的傳統特色食品，透過有益的黃豆發酵製成，是一種容易消化的純植物性蛋白質來源。我們以天貝為核心基底，添加蛋奶素原料增加整體蛋白質含量，有效幫助訓練後的肌肉修復與生長，提供必要時補充能量。天貝營養棒不僅是一個機能性補充品，也同時結合了印尼傳統與現代化食品。

永續發展 (SDGs)
2 消除飢餓
3 良好健康與福祉
12 負責任消費與生產

創新特色
以發酵黃豆作為蛋白質，結合高蛋白與發酵代謝物，增加營養素。

生產方法 & 流程
1. 天貝製作
黃豆 → 去殼 → 蒸 → 冷卻
泡水 (8小時) → 45分鐘
發酵 → 包裝 (打洞) → 加食醋與米根糖
48小時

2. 結膏劑
蔗糖 → 加水 → 加熱 → 加麥芽糖 → 加熱
蔗糖：麥芽糖 雙咖啡色 12:1

3. 蛋白質棒
天貝 → 乾燥 (85°C, 4小時) → 結膏劑、椰子油、奶粉
小麥片+杏仁 → 烘培 120°C, 20分鐘

未來策略
推出新口味
提升口感
推出永續又方便的包裝

承辦單位：東海大學農業暨健康學院院長室
協辦單位：畜產與生物科學系、食品科學系、餐旅管理學系、高齡健康與運動科學學位學程、農業推廣中心、東海大學高教深耕計畫

114學年度農業暨健康學院創新實務課程實作競賽嘉年華

麥菇邀 呷挖入香腸拉

組員：孫達甫、林昇昇、王子謙、葉家瑋、張淮潤、劉育聲、陳冠豪、呂宇暉、邱鈺淇
指導老師：吳勇初、李宜潔

研究動機
市售中式香腸常加入砂糖、味精與多種添加物以增甜、提鮮與保色，造成加工度偏高。本組以「低加工、無味精、風味自然」為理念，改用地乾香菇提升天然鮮味，以麥芽糖取代部分精製砂糖，降低加工度與對精製糖的依賴，打造更永續、原料單純的傳統中式香腸。

方法與流程
將瘦肉和背脂切碎 → 絞肉、香菇、麥芽糖和調味料混合攪拌均勻 → 使用填充機灌入腸衣 → 產品包裝

創新
乾香菇提鮮，取代味精與調味料，保留獨特香氣。
麥芽糖取代部分精製砂糖，使甜味和，提升保潔彈性。

預期效益
就地取材，減少碳足跡
減少精緻糖使用量，更符合減糖趨勢

SDGs
2 消除飢餓
3 良好健康與福祉
12 負責任消費與生產
13 氣候行動

承辦單位：東海大學農業暨健康學院院長室
協辦單位：畜產與生物科學系、食品科學系、餐旅管理學系、高齡健康與運動科學學位學程、農業推廣中心、東海大學高教深耕計畫

114學年度農業暨健康學院創新實務課程實作競賽嘉年華

海軍露戰隊

指導教授：楊瑞琦 老師 組員名單：黃韻陽、羅語涵、張雅凱、鄭麗鳳、王紋巨、羅厚巴

研究動機
紅樹林是重要濕地資源，具有防止侵蝕與碳匯功能，但彰化芳苑的外來種海茄因過度繁殖造成生態失衡。近年生態師與環保團體開始將海茄轉化為食材，兼具永續與創新。本研究以年輕族群喜愛的可麗露為主軸，將海茄茶酒融入其中，調整比例觀察其風味接受度，期望以甜點推動海茄茶酒再利用，結合生態永續與食品創新。

創新與永續
1. 味覺創新：海茄茶酒轉化為蜂蜜或香蕉般的獨特甜香
2. 流程完整：研發從理解、調查到試作評估皆依流程完成
3. 在地連結：以濕地植物發想甜點，展現地方特色與食農理念

SDG 14 保育海洋生態：維護沿岸地帶與生物多樣性

實用性
根據官能品評結果，多數試吃者對本品接受度高。
1. 可作為永續特色創新甜點
2. 適用於永續課程、環境教育
3. 可做為濕地保育宣導之產品
4. 具市場延伸、獨特性

預期效益
1. 提升大眾對濕地生態的認識
預計可使40%以上的民眾增加對濕地與生態價值的理解
2. 藉助市場對海茄茶的關注
預期至少30%的消費者對海茄茶產生興趣
3. 增加市場差異化
產品吸購度預計提升20%、購買意願提升15%

承辦單位：東海大學農業暨健康學院院長室
協辦單位：畜產與生物科學系、食品科學系、餐旅管理學系、高齡健康與運動科學學位學程、農業推廣中心、東海大學高教深耕計畫

114學年度農業暨健康學院創新實務課程實作競賽嘉年華

iWalk+：結合全人健康分析 照護計畫的 間歇性行走智慧

設計者：余思嫻、許佩慈
指導老師：吳聖貴老師

動機
民眾做健康量測後，不知道如何落實改善
慢性病族群對運動安全存疑，需要指引
缺乏可在執行監控的安全運動模式

結合永續
SDG 14 保育海洋生態：維護沿岸地帶與生物多樣性

創新特色
血壓血糖、腎功能、心跳整合
AI 個人化間歇性行走建議
即時監測心跳與步速，提供安全提醒
運動紀錄自動化並呈現趨勢回饋
健康管理制度提升長期參與度

實用性
在家即時依指示運動。
適用高血壓、糖尿病、腎臟病
精準監測減少運動風險，提升安全感
可搭配回診更新數據，保持建議有效性

預期效益
提升民眾健康管理
降低慢性風險，延緩老化
增加回診率與計畫參與度
社區長期健康行為的養成

承辦單位：東海大學農業暨健康學院院長室
協辦單位：東海大學資訊學院、農業推廣中心、畜產與生物科學系、餐旅管理學系、高齡健康與運動科學學位學程、農業推廣中心、東海大學高教深耕計畫