

營養學院首辦保健素材創新開發競賽「2025 Foodture Start！」鼓勵學子迸發研發火花

營養學院於 11 月 6 日首次舉辦「Foodture Start！2025 保健素材創新開發競賽」，共吸引 11 隊學生報名參加，隊伍中不僅有營養學院各系所的大專生、研究生與外籍生，還有來自公共衛生學院、藥學院與營養學院合作組成的跨學院團隊，以及當時來訪交流的日本東北大學農學部跨領域學程（Graduate Program in Food Science）的研究生隊伍。

此競賽旨在推動保健食品研發教育、強化學生創新提案與科學驗證能力，透過跨領域合作與國際交流，讓學生自發想中理解，從素材到商品化的完整脈絡。參賽者多元背景的組合，使參賽作品兼具廣度與深度，從科學創新到實務應用，皆展現出創新的研發能量與產品化潛力，突顯新世代學生在保健與食品科技領域的創意突破，同時也充分展現了國際學術交流的量能。經

初審評選後，共 9 隊入選決賽，角逐金、銀、銅獎與佳作等獎項。為提升互動性並增加決賽作品的曝光度，營養學院同步於 11 月 3 日～6 日舉辦為期 4 天的「海報展」，並推出「人氣海報票選活動」，邀請全院師生及參觀者共同參營養學院於 11 月 6 日首次舉辦「Foodture Start！2025 保健素材創新開發競賽」，共吸引 11 隊學生報名參加，隊伍中不僅有營養學院各系所的大專生、研究生與外籍生，還有來自公共衛生學院、藥學院與營養學院合作組成的跨學院團隊，以及當時來訪交流的日本東北大學農學部跨領域學程（Graduate Program in Food Science）的研究生隊伍。

此競賽旨在推動保健食品研發教育、強化學生創新提案與科學驗證能力，透過跨領域合作與國際交流，讓學生自發想中理解，從素材到商品化的完整脈絡。參賽者多元背景的組合，使參賽作品兼具廣度與深度，從科學創新到實務應用，皆展現出創新的研發能量與產品化潛力，突顯新世代學生在保健與食品科技領域的創意突破，同時也充分展現了國際學術交流的量能。經

初審評選後，共 9 隊入選決賽，角逐金、銀、銅獎與佳作等獎項。為提升互動性並增加決賽作品的曝光度，營養學院同步於 11 月 3 日～6 日舉辦為期 4 天的「海報展」，並推出「人氣海報票選活動」，邀請全院師生及參觀者共同參與，為競賽增添更多趣味性。【右圖：決賽海報展中，參觀者掃 QR Code 投下喜愛的提案作品】



【下左圖：保健營養學系印尼籍博士生報告其提案作品】【下右圖：金獎隊伍與營養學院謝榮鴻院長（右1）及其指導教師食品安全學系林欣平副教授（左1）、食品安全學系蕭伊倫副教授（左2）合影】



決賽於 6 日在藥學營養大樓 1 樓的生技 EMBA 個案教室舉行，學院邀請具學術與產業背景的 3 位專家擔任評審委員，包括長期致力於健康科技研究與產業發展的營養學院謝榮鴻院長、研究專長涵蓋高齡營養照護及米糠機能性食品開發的營養學院楊素卿副院長，以及產業界代表麥德凱生科股份有限公司法規研發室的黃郁婷主任，為參賽隊伍帶來產學融合與國際視野的實務觀點。

參賽作品涵蓋機能性飲品、腸道保健食品、創新膠囊技術、植物性高蛋白開發等多樣種類。各隊先以 5 分鐘報告其提案內容，包括保健素材的科學基礎原理、產品創新性、技術可行性及市場化潛力等，接著以 5 分鐘回答評審們的提問，充分展現學生跨領域的整合能力，以及對健康創新的熱忱。所有隊伍表現優異，評審委員經過充分討論，一致決議加碼獎項，以避免遺珠之憾。

營養學院期許 2026 年擴大辦理此項競賽活動，並搭配工作坊，以授課與實作並行的方式，讓學生於參賽前得以接受相關培訓。希冀透過系統性的學習與指導，鼓勵學生以科學為基礎，結合市場趨勢，打造具競爭力的保健產品。同時深化產學合作，為將來的保健產業注入新動力，期待這些優秀的創意構想成為未來照護健康領域的重要種子。（文/營養學院）【下圖：全體參與者大合影】

