

## 營養學院食品安全學系團隊參加食科學會金腦獎榮獲第2、3名殊榮！

臺北醫學大學營養學院食品安全學系林欣平助理教授，指導學系專題生游翊琪、呂佳恩、葉安婕與詹沛青、黃宥蓁、王沛蓉、Anita Chandra Kusuma，參加 2022 年台灣食科學會食品暨原料創造創新金腦獎榮獲第 2 名與第 3 名殊榮。



近年受到疫情影響，國人對於保健訴求益加重視，因此各式新穎保健原料與其應用成為生技公司開發保健品的新寵兒。北醫大食安學系林欣平老師指導的游翊琪、呂佳恩與葉安婕同學所組成的團隊，以新穎性材料卡瓦胡椒結合粉紅可可豆，開發出具備舒緩神經效果的产品「卡瓦紅寶石巧克力」，其帶有淡淡苦味與粉紅色討喜外觀，加以具備舒眠舒壓功效，成功獲得評審青睞而獲得金腦獎第 2 名。【左圖：食安學系同學研發的卡瓦紅寶石巧克力】

此外，林欣平老師指導的另一團隊，由詹沛青、黃宥蓁、王沛蓉、Anita Chandra Kusuma 同學組成，將傳統甜點葛餅中的原料葛粉進行微生物轉化，除了可增加其內所含非帶醣基異黃酮含量外，亦有助增加其抗氧化性，此創新想法亦獲得金腦獎第 3 名佳績。透過這次比賽，學生於課堂上所學與實驗室經驗的相互對照與驗證，他們也了解自基礎知識朝向實際應用所需的商業思維、產品分析與簡報能力，進而更加瞭解未來的職涯方向。（文/營養學院）【右圖：發酵葛根餅展示】【下圖：林欣平老師（後排中）與北醫大兩組學生團隊合影】

