

### 義美食品 & 中國醫大 & 亞洲大學連結區域產學合作開發新產品

◎ 產學合作辦公室 吳嵩山 2010-03-11

中國醫藥大學連結區域產學合作邁開大步！國內老字號的義美食品公司總經理高志明偕高階主管一行九人，4日上午拜訪中國醫藥大學與亞洲大學三方洽商產學合作開發新產品的方向，他期望透過中國醫大研發團隊的技術指導，能大幅提升產品的附加價值，進而完成開發各種健康食品的最後一哩路。

中國醫大副校長陳偉德教授對義美食品公司產銷主管專程南下與中國醫大 & 亞洲大學三方洽談產學合作開發新產品表示歡迎；兼產學合作辦公室主任的陳偉德副校長表示，大學有新穎的研究設備，與不同領域的優秀教授群，如何把相關的研發技術轉換成有價值的產品，必須透過企業界的產學合作，才能開創商機榮景互蒙其利。

義美食品公司創立於1934年，為國內知名之食品製造公司；高志明總經理有感而發的說，這些年，對於傳統的食品現代化，有很多該做的事，諸如食品行銷的國際認證，才能落實市場全球化的概念，尤其是，食品不加化學添加物的健康議題倍受重視。

義美食品高志明總經理帶領的行銷團隊有廖怡禎博士、吳榮燦協理、王寧民協理、石幸如經理、吳慶雄經理、吳正一副理、顏蕙君副課長及周彥賢等九人，在洽談過程說明了義美食品現階段市場銷售的糕點、餅乾、甜點、冷凍調理食品、乳品等各式健康食品特色，及各大醫院開發健康食品現況。

義美食品公司總經理高志明表示，長久以來，該公司對於生產製程掌控(ISO 22000.HACCP)、食品安全與行銷與通路方面屬於強項，因此，在推動產學合作要借重中國醫大研發團隊對生物科技的專長，評估日後開發健康食品的方向。

中國醫藥大學對於生物科技研究、中藥材專業、輔導業者申請健康食品豐富經驗，營養學系楊惠婷教授、楊新玲教授與藥用化妝品學系陳信君教授提供食品研發經驗表示；各種病膳、機能餐點開發，如低GI餐、低鈉餐、低普林餐、代餐湯、豆渣高纖餐，還有院區健康訴求餐點開發，如藥膳料理、煲湯；健康食品方面如，豆奶優酪乳，增加機能性；創意性商品如機能水，可添加可擋紫外線因子素材；銀髮族的健康食品，如餅干添加每日營養素(Ca,B群)，都是未來商品化的方向。

對於蛋殼與黃豆渣相關議題，中國醫大產學合作辦公室四位專業經理人研議要提出科專計劃，育成中心經理陳勝欽則說明了衛生署健康食品定義及分類相關法令規範，讓與會人士獲益匪淺。

為擴大連結區域產學合作的規模，受邀參與洽談的亞洲大學健康學院院長林俊義博士提出研發菇類食品開發具保健、藥用的功效，如白木耳有美白、便秘功效，巴西蘑菇的功效可抗口腔癌，猴頭菇對腦部提升有益；以及食用高溫菇與低溫菇栽培廠房能源運用計畫供產學合作參考。

引人興趣的是，亞洲大學健康學院林俊義院長與助理劉月桂、創新育成中心組長朱立聖也公開了現階段的研發產品，即台灣品種的白木耳開發為素燕窩，銀木耳加工的麵包食品，有助心血管通暢及腸胃蠕動，並分享與會人士品嚐，對於不一樣的口感，大家都讚不絕口。

義美食品、中國醫大與亞洲大學三方在近兩小時的產學交流過程，洽談氣氛融洽愉快，義美食品總經理高志明十分熱情的邀約中國醫大教授群及產學經理，近日前往義美南崁廠區參觀，讓相關產品的研發進入緊密的實質合作。

#### 【相關圖片】



中國醫大副校長陳偉德教授  
歡迎與廠商結盟產學合作開  
創商機榮景



義美食品公司總經理高志明  
對結盟中國醫大產學合作開  
發新產品，展現高度興趣



義美食品 & 中國醫大 & 亞洲  
大學攜手連結推動區域產學  
合作



義美食品開發的健康食品種  
類繁多