

中華民國115年7月

靜宜大學

第 64 期



食品營養簡訊

Newsletter from the Department of Food & Nutrition
Providence University

系主任的話

黃延君 (本系副教授兼系主任)

親愛的系友和師長同學：

大家暑安。

本系執行教育部補助「智慧農業非洲菁英人才碩士學位專班」，2026 年春季班有 4 位來自非洲的同學就讀，提供全英授課，課程內容介紹台灣在推動 AI 與精準農業的成功案例以外，並結合本系食品營養的專業養成，訓練實驗操作技術，舉辦霜淇淋工坊與競賽，釀酒實習等，同時由本地同學擔任學伴，藉由中文角與產業參訪，讓非洲同學認識台灣文化。就讀本系之外籍生逐年成長，114 學年度第二學期有來自越南、印尼、馬來西亞、緬甸、澳門、香港、日本、泰國、馬拉威等地區共 39 位同學，佔本系學生 10%，《Cheers》報導 2025 最國際化大學，靜宜大學排名私校第 1，系與校同步發展，為國際化人才的培育繼續向前邁進。

本系資深教授周淑姿老師屆齡退休，周老師為本系第五屆系友，具營養師資歷，有豐富團體膳食教學經驗，是營養生化和抗氧化研究的專家，周老師在校服務 40 年，待己孜孜不倦，育才誨人不倦，是本系最棒的系友，最溫暖的老師。6 月 23 日舉辦退休歡送餐會，氣氛特別溫馨。

114 學年度感謝師生們的努力，讓食營系繼續蓬勃發展，表現優異。特別感謝校友捐款非洲菁英人才入學獎學金與學習資源，為經濟弱勢學生點亮學習前進的希望。靜宜大學自 2017 年啟動「1=3，一份愛、三份力量」助學計畫，延續創校主顧修女會「為弱勢服務」的精神，也請系友們慷慨解囊，捐款食營系急難救助金，讓涓涓泉流匯聚，使木欣欣以向榮。

黃延君 敬上

2025/7/24

目錄

系主任的話

食品專欄

教學活動

重要系聞

募款資訊

歡迎投稿

咖啡中的食品科學

鍾雲琴

靜宜大學食品營養學系 特聘教授

台灣咖啡文化的興起民國 93 年 7-Eleven 推出 City Café 後，台灣的咖啡文化逐漸成形。根據農業部統計，台灣咖啡的進口量從民國 105 年的 64,661 公噸，至民國 112 年已增加至 88,141 公噸；而民國 112 年國內的咖啡種植面積達 1,210.05 公頃，本土咖啡豆產量已達 956 公噸 [1]。眼見近年來的咖啡愈受國人喜愛，本研究室將介紹「咖啡中的食品科學」作為帶領高中生認識食品科學的起步。

咖啡櫻桃與微生物發酵的魔法咖啡果實成熟前呈現綠色，之後逐漸成熟並依品種轉為紅色、黃色或橘色，由於外觀類似櫻桃，因此又稱為「咖啡櫻桃」。咖啡果實內部的種子經過發酵處理後，稱之為咖啡生豆；經過烘焙之咖啡生豆則為一般我們在市面上看到的咖啡豆。通常每一顆咖啡果實內有兩粒種子，由外而內的構造分別為外果皮(Exocarp)、果肉(Mesocarp)、果膠層(Pectin layer)、內果皮(Endocarp，又稱種子外殼)、銀皮(Silverskin)與種子(Bean)。目前咖啡果實之發酵方法大致分為日曬、水洗、蜜處理等三大類型。咖啡果實之發酵處理，不僅是為了去除這些外部構造以取得內部的咖啡種子，在咖啡的天然發酵過程中，更是利用原生於咖啡果實表面之微生物進行生物分解程序。其中，酵母菌和細菌產生的果膠酶會開始分解果實中的果膠層，將其轉化為糖、醇與有機酸；同時，細菌產生的蛋白酶(Proteases)亦將果實中微量的蛋白質降解成胺基酸 [2]。上述發酵過程中所產生的代謝產物，賦予了咖啡豆獨特的風味、顏色與組織改變 [3]。

經過發酵與乾燥後的咖啡生豆，此時雖然蘊含了豐富的有機酸、蛋白質與醣類，但尚未具備迷人的咖啡香氣。要將這些「風味前驅物」轉化為熟豆的迷人風味，關鍵在於烘焙過程中的食品化學反應。當烘焙溫度達到

140°C 至 180°C 時，生豆中的胺基酸與還原糖會發生劇烈的梅納反應 (Maillard reaction)。正如食品化學教科書中所述，梅納反應會產生多種揮發性風味化合物 (如吡嗪類 Pyrazines、噻唑類 Thiazoles、吡咯類 Pyrroles 等)，賦予咖啡堅果、烤麵包與巧克力的香氣，同時生成帶來深褐色澤的類黑素 (Melanoidins) [4]。隨著溫度持續升高至 160°C 以上，蔗糖開始進行焦糖化反應 (Caramelization)。糖分子在高溫下脫水聚合，降解出呋喃 (Furans) 等化合物，為咖啡增添了焦糖、太妃糖的甜香與醇厚感 (Body) [5]。然而，烘焙也是一場時間與溫度的精密均衡遊戲：烘焙過淺：內部的綠原酸 (Chlorogenic acids) 無法有效降解，會導致咖啡帶有苦澀與青草味。烘焙過深：則會使有機物過度碳化，產生焦苦味甚至焦油感 [6]。

烘焙完成的咖啡豆經過磨粉後，便進入了食品科學的另一個核心領域——萃取 (Extraction)。這本質上是一個將固體中的可溶性成分轉移至水相中的「溶質轉移」過程。根據金杯理論 (Gold Cup Standard)，一杯完美的咖啡，其萃取率應落在 18% 至 22% 之間 [7]。咖啡物質的溶解具有先後順序：酸性物質與果香 (如檸檬酸、蘋果酸)：分子量小、溶解速度最快。甜感與風味 (如梅納反應產物)：中分子量，隨後被釋出。苦味與澀感 (如多酚類、單寧、咖啡因)：分子量大、溶解速度最慢。因此，調整萃取變數 (如水溫、研磨顆粒粗細、水流速度與水質) 是控制風味的關鍵。以水質為例，水中若含有適量的鎂離子與鈣離子，能有效與咖啡中的風味化合物 (如帶負電荷的綠原酸根) 結合，提升咖啡的風味強度；而水中的碳酸氫根離子則扮演緩衝劑的角色，會中和咖啡的酸度 [8]。這也解釋了為什麼使用相同品種與烘焙度的咖啡豆，在不同地區用不同的水沖煮，風味會有顯著差異。

在現代食品科學的輔助下，咖啡研究已不再局限於「一杯飲品」，而是延伸至健康機能與循環經濟。咖啡中富含的綠原酸是強效的抗氧化劑，在食品工業中常被提取作為天然防腐劑或保健食品原料；而普遍為人所知的咖啡因 (Caffeine)，則具有提神與促進代謝的生物活性 [9]。此外，面對全

球咖啡供不應求與環境永續的雙重挑戰，食品科學家正專注於「咖啡副產物」的升級再造。例如，過去在發酵階段被廢棄的咖啡果肉與果皮 (Cascara)，如今被證實富含膳食纖維與多酚，已被開發成機能性茶飲與食品添加劑 [10]。而烘焙過程中脫落的銀皮、沖煮後的咖啡渣 (Spent coffee grounds)，也透過生物技術轉化為膳食纖維粉末、生物塑料或天然色素 [11]。

從一顆綠色的咖啡櫻桃，經歷微生物發酵、高溫烘焙，到最後精準的水相萃取，咖啡的每一滴香醇，都是食品科學（包含微生物學、食品化學、熱傳與流體力學）交織而成的結晶。台灣在全球咖啡浪潮中，不僅進口量激增，本土種植與加工技術亦日趨成熟。未來，透過食品科技的持續注入，咖啡產業將朝向更精準的風味客製化、以及兼顧環保永續的綠色製程邁進。

參考文獻

- [1] 農業部全球資訊網。咖啡生產地圖與產量統計。取自 https://kmweb.moa.gov.tw/theme_data.php?theme=production_map&id=117#yield_position
- [2] Lee, L. W., Cheong, M. W., F ghost, P., & Liu, S. Q. (2015). Coffee fermentation: Myriad ways to craft aroma and flavor. *Food Research International*, 143, 110252.
- [3] Elhalis, H., Cox, J., & Zhao, J. (2023). Ecological diversity, functions and potential applications of microorganisms in coffee fermentation: A review. *International Journal of Food Microbiology*, 384, 110004.
- [4] Belitz, H. D., Grosch, W., & Schieberle, P. (2009). *Food Chemistry* (4th ed.). Springer-Verlag. (Chapter 21: Coffee and Cocoa).
- [5] Buffo, R. A., & Cardelli-Freire, C. (2004). Coffee flavour: an overview. *Flavour and Fragrance Journal*, 19(2), 99-104.
- [6] Sunarharum, W. B., Williams, D. J., & Smyth, H. E. (2014). Complexity of coffee flavor: A compositional and sensory perspective. *Food Research International*, 62, 315-325.
- [7] Specialty Coffee Association (SCA). (2018). SCA Brewing Standards.
- [8] Hendon, C. N., Colonna-Dashwood, L., & Colonna-Dashwood, M. (2014). The role of dissolved cations in coffee extraction. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 62(21), 4947-4950.
- [9] Tajik, N., Tajik, M., Mack, I., & Enck, P. (2017). The potential effects of chlorogenic acid, the main phenolic components in coffee, on health: a comprehensive review of the literature. *European Journal of Nutrition*, 56(7), 2215-2244.
- [10] Heeger, A., Kosińska-Cagnazzo, A., Cantergiani, E., & Andlauer, W. (2017). Bioactives of coffee cherry pulp and its utilisation for tea. *Journal of Functional Foods*, 38, 422-430.

[11] Murthy, P. S., & Naidu, M. M. (2012). Sustainable management of coffee industry by-products and value addition—A review. *Resources, Conservation and Recycling*, 66, 45-58.



114 學年度第二學期教學活動

時間	課程	活動名稱
115 年 4 月 1 日	風土食材探索	看我把水果變成醋/張清玲（李董果醋莊園）
115 年 4 月 8 日	風土食材探索	校外參訪瑞峰菇蕈農場、菇類產學館
115 年 5 月 13 日	膳食計畫與供應實驗	銀髮輕食點心創意料理競賽
115 年 5 月 27 日	膳食療養學	童綜合醫院營養治療科進行 OSCE 客觀結構式臨床測驗
115 年 6 月 1 日	人體生理學實驗	中山醫學大學大體解剖
115 年 6 月 3 日	風土食材探索	課程成果展
115 年 6 月 25 日	智慧農業非洲菁英人才碩士學位專班	成果展暨座談會
115 年 2-6 月	銀髮科普活動	「銀向幸福，食在安心」

活動名稱：看我把水果變成醋（品醋）

講者：張清玲莊主（李董果醋莊園）

時間：115 年 4 月 1 日

內容摘要：李董果醋莊園張清玲莊主介紹莊園的發展及如何致力於將本土水果釀製成果醋。張清玲莊主亦介紹各種果醋的保健功能，在場師生亦品嚐美味的果醋。



活動名稱：校外參訪瑞峰菇蕈農場、菇類產學館

時間：115 年 4 月 8 日

內容摘要：赴霧峰農會菇類產學館參訪，讓同學了解菇蕈類真菌生活史、食藥用菇種類、栽培方式、食藥用菇代謝產物與生物活性、台灣菇蕈產業發展歷程。另外，在瑞峰菇蕈農場則由朱瑞宗先生介紹杏鮑菇栽培方式，讓同學親臨現場，實地了解太空包製作、殺菌、接菌、走菌、出菇等過程。期望今天的參訪活動，能夠引起同學們對菇蕈類產業、產品的興趣。



瑞峰菇蕈農場~介紹杏鮑菇太空包
菌絲走菌情形



瑞峰菇蕈農場~同學進入出菇室參觀



瑞峰菇蕈農場~介紹杏鮑菇太空包
出菇的情形



霧峰農會菇類產學館~介紹食藥用菇
的種類



霧峰農會菇類產學館~認識台灣藥
用菇「牛樟芝」



霧峰農會菇類產學館~合影

活動名稱：銀髮輕食點心創意料理競賽

時 間：115 年 5 月 13 日

內容摘要：同學們將營養概念融入甜點，從燕麥、黑豆到豆腐與水果，完美演繹了「美味與健康並重」。二年級的同學們發揮無限創意，設計出 10 款獨具特色的點心：黑曜養生塔、紅豆泥? 苟勒金價麻洗搜油、蘋翠小玫瑰、綠映金輝吻魚糕、燕香四方、燕薯小圓塔、金玉豆腐酪、紅白之間及黑金守護塔，競賽現場特別邀請了系內老師針對「營養價值、質地測試、創新性」進行專業評分。看著同學們一邊解說設計理念，一邊說明如何克服長輩進食的困難，這份對「銀髮族營養」的使命感，正是本次成果展最動人的篇章！前三名得獎作品依序為紅白之間、綠映金輝吻魚糕、紅豆泥? 苟勒金價麻洗搜油。



點心製作



點心製作



不同組別上台介紹點心



評審老師試吃



小組得獎第一名



小組得獎第二名



小組得獎第三名



大合照

活動名稱：OSCE 客觀結構式臨床測驗

時 間：115 年 05 月 27 日

內容摘要：為增進營養相關科系學員進行校外實習前具備臨床營養諮詢與衛教技能以模擬衛教演練方式，提升學生進入實習場域前之競爭力。本次活動由童綜合醫院安排 OSCE 體驗流程，包含行前說明、模擬門診衛教實作、及事後檢討，讓學生們實際了解臨床情境中的衛教執行方式及流程。學生們反饋覺得有趣且實用，透過實作練習，以及營養師的即時反饋，能了解日後在衛教過程中更應該注意哪些細節，在有限的時間內完成飲食衛教原則。



學生模擬門診衛教



模擬病人檢討



營養師過程檢討



模擬門診行前說明

活動名稱：生理學校外大體教學

時 間：115 年 06 月 1 日

內容摘要：本次活動結合人體生理學實驗課程，安排學生前往中山醫學大學參與大體解剖教學，透過實際觀察大體老師的器官、血管及各器官系統構造，加深對人體解剖與生理功能的理解。藉由親身體驗與專業講解，學生得以將課堂中抽象的理論知識與實際人體構造相互印證，進一步了解各器官間的運作關係及整體生理機制，提升學習興趣與專業素養，並強化相關課程的學習基礎，使理論與實務有效結合，達到深化學習成效之目的。



活動名稱：風土食材探索課程成果展

時 間：115 年 6 月 3 日

內容摘要：「風土食材探索」課程主要在引領本系大一學生了解在地風土環境，涵蓋了自然生態、人文歷史、農業與氣候，同時也認識在地食材，參訪當地農場，與農友對話，進而利用在地食材或相關副產物進行開發與利用，並於期末舉辦成果展。課程中，同學們選擇了鳳梨、香菇、百香果、葡萄、芫荽、地瓜、麻芋、荔枝等食材，並連繫農場進行參訪，開發創意產品。其中特別利用百香果之果皮萃取果膠製備果醬，利用疏果之葡萄製備果漿，以提升農業副產物之附加價值。本次活動總共完成 8 項產品開發，分別為鳳梨鹹蛋黃醬、香菇調味豆漿、百香果果膠果醬、紫綻酒韻微醺果漿、芫荽雪菓、烤地瓜雪酪、津津有芋~麻芋湯軟袋、荔枝紅酒釀。



師長參與本次活動，與同學們互動



師長參與本次活動，與同學們互動



產品~紫綻酒韻微醺果漿、鳳梨鹹蛋黃醬、百香果果膠果醬



產品~荔枝紅酒釀



百香果果膠果醬



香菇調味豆漿



鳳梨鹹蛋黃醬



荔枝紅酒釀



烤地瓜雪酪



津津有笋~麻笋湯軟袋



紫綻酒韻微醺果漿



芫荽雪菓

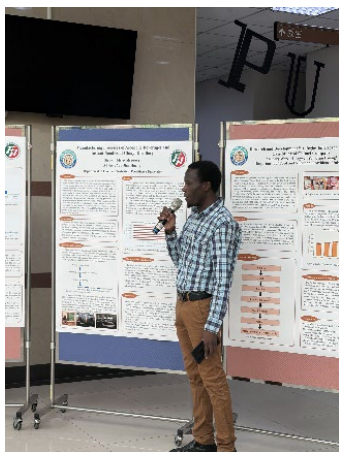
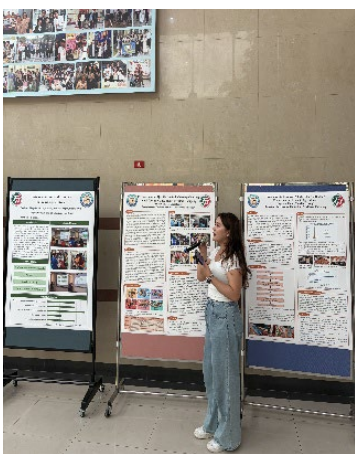
活動名稱：智慧農業非洲菁英人才碩士學位專班成果展暨座談會

時間：115 年 06 月 25 日

內容摘要：本專班於 2026 年春季班迎來 4 位非洲國際菁英學子。全程採全英語授課，深度結合本校食品營養學系專業，引介台灣 AI 與精準農業成功案例。透過學術海報展與座談會，展現跨領域農食人才培育及台非師生跨文化融合的豐碩成果。

成果展聚焦學子專題研究與實作，內容包含智慧農業與數位智能化：學員走訪台灣在地農企業與科研單位，研習無人機植保、智慧化水耕栽培，並實地前往「世界蔬菜中心」學習全球種子保存與耐旱育種基因庫系統。綠色永續與生質資源：參訪台積電（TSMC）等綠色企業，研究將農業廢棄物透過熱裂解轉化為「生物炭」的技術，用以改良土壤並實踐永續農業與碳中和目標。食品加工與冷鏈產業化：結合現代科學儀器，將高粱等耐旱作物進行高值化研發（如高粱風味泡麵、精釀啤酒、精緻冰淇淋），並深入奇美食品與團膳工廠，研習現代化食品工廠的自動化急速冷凍製程與嚴謹的 HACCP/品管分區管理。在地融入與文化交流：跨文化融合與軟實力養成，推動「中文角（Chinese Language Corner）」台非學伴計畫，透過生活化主題互動，克服語言隔閡，促進台非學生的跨文化融通。





活動名稱：銀髮科普活動「銀向幸福，食在安心」

時 間：114 年 7 月~115 年 6 月

內容摘要：本學期陳淑茹老師帶領種子教師團隊進行銀髮科普活動「我的 AI 營養師-顧健康防衰老」至清水、沙鹿、梧棲、龍井、大肚、烏日、大甲與彰化地區社區發展協會，以衛教科普方式，藉此傳遞營養保健相關知識，總計 31 次，服務 1011 人次。讓種子教師們於服務中加深專業之應用能力。主題包含銀髮桌遊、地中海拿鐵製作、簡易地中海料理製作、AI 健康管理課程。



銀髮桌遊



簡易地中海料理製作



地中海拿鐵製作



AI 健康管理課程



1. 黃延君主任榮獲本校 114 學年度第 18 屆蓋夏社會服務獎。
2. 本校所申請 114 年度「非洲菁英人才培育計畫」，已獲教育部同意補助，本系 114 學年度第 2 學期辦理「智慧農業非洲菁英人才碩士學位專班」招收 4 位同學，計畫期程:自 114 年 9 月 1 日至 115 年 8 月 31 日。
3. 本學期共執行 5 件國科會計畫、3 件國科會大專生計畫、6 件產學合作計畫及 1 件勞動部勞動力發展署「補助大專校院辦理就業學程計畫」-食品技師精進賦能暨碳足跡管理實務學程，由張永和、鍾雲琴、吳志忠、陳淑茹、李柏憲、賴沿佐等教師執行。
4. 115 學年度學士班學生修習碩士班課程甄選錄取共 14 位同學。
5. 食營系系友錄取 115 年第一次營養師考試 1 人。
6. 115/5/12 在格倫食品工廠舉辦創意霜淇淋競賽，激發學生將食品科學理論與商業創新結合的實作能力。
7. 本學期販賣霜淇淋自 115/3/3 起至 115/5/21 止，每週二、四 11:00-16:00，地點：格倫樓 127 實習工廠。
8. 本系營養教育推廣室提供均衡飲食諮詢~營得好健康食，服務時間 115/03/26~06/04，每週四中午，每週三 12:00-13:00，地點於格倫樓 113 (營養教育推廣室)。
9. 115/5/13 理學院聯合成果展舉辦銀髮輕食料理競賽，同學們針對銀髮族的營養需求，研發出 10 款兼具健康與口感的創意點心參賽，前三名得獎作品依序為為紅白之間、綠映金輝吻魚糕、紅豆泥?苟勒金價麻洗搜油。
10. 115/5/11~15 (週一~週五) 食營週：沁夏食光市集，於格倫大廳設有系學會攤位，提供多款手作甜點：沁心茶凍、Q 彈雪 Q 餅、濃郁巴斯克蛋糕、沁涼冰淇淋。
11. 115/6/3 (週三) 11:00-12:00 舉行風土食材探索《課程成果展》，共有 8 項(在地食材)創意產品，地點在格倫樓大廳。
12. 114 學年系友獎學金每位同學獲得 1500 元獎金，共 6 位同學獲獎。



13. 應屆畢業生考取 115 學年度各大學碩士班，包含多所國立頂尖大學與醫學大學共有 16 位。

姓名	錄取學校-系所-正取/備取
陳○蓁	國立中興大學 食品暨應用生物科技學系碩士班 正取 臺北醫學大學 保健營養學系碩士班 正取 國立中興大學 生物科技學研究所碩士班 備取 國立臺灣海洋大學 食品科學系碩士班 備取
郭 ○	國立臺灣師範大學營養科學碩士學位學程 正取 國立陽明交通大學 生化暨分子生物研究所 備取 國立陽明交通大學 分子醫學與生物工程研究所 備取
王○蓉	國立清華大學 生命科學暨醫學院 正取 國立陽明交通大學 分子醫學與生物工程研究所 備取
林○芃	中國醫藥大學 營養學系碩士班 備取(已錄取) 臺北醫學大學 代謝與肥胖科學研究所碩士班 備取
廖○庭	臺北醫學大學 代謝與肥胖科學研究所碩士班 正取
沈○安	臺北醫學大學 食品安全學系碩士班 正取 國立臺灣海洋大學 食品科學系碩士班正取
沈○蓁	靜宜大學 食品營養學系碩士班 正取
吳○辰	靜宜大學 食品營養學系碩士班 正取
孫○甄	靜宜大學 食品營養學系碩士班 正取
林○瑩	靜宜大學 食品營養學系碩士班 正取
陳○芯	國立臺灣海洋大學 食品科學系碩士班 正取 國立中興大學 食品暨應用生物科技學系碩士班 備取 國立陽明交通大學 工程生物科學學院碩士班-乙組聯招 備取
陳○育	國立臺灣海洋大學 食品科學系碩士班 正取 國立中興大學 食品暨應用生物科技學系碩士班 備取
曹○桐	靜宜大學 食品營養學系碩士班 正取 國立中興大學 食品暨應用生物科技學系碩士班 已錄取
洪○妍	國立臺灣海洋大學 食品安全與風險管理研究所 正取
白○婷	國立臺灣海洋大學 食品科學系碩士班 備取(已錄取)
王○騏	國立臺灣海洋大學 食品科學系碩士班 正取 國立嘉義大學 食品科學系食品科學組碩士班 正取 國立屏東科技大學 食品科學系食品科學組 碩士班 正取

14. 本系學生參與 114 學年度第 2 學期校外實習修習企業實習(9 學分)課程 1 位同學，實習單位為傳邦股份有限公司(鑽石集團)。



15. 114 學年度第 2 學期學生參與本系營養實習課程(課程名稱:營養實習-膳食管理(2 學分)、營養實習-臨床營養(3 學分)、營養實習社區營養(1 學分), 合計 6 學分)共 30 位同學, 實習機構涵蓋全台 25 家醫療與養護機構。

實習機構名稱	114 年暑期人數	115 年寒假人數
1. 大里仁愛醫院	1	0
2. 中山醫學大學附設醫院	0	1
3. 中國醫藥大學附設醫院	1	0
4. 光田綜合醫院	2	2
5. 亞洲大學附屬醫院	1	0
6. 奇美醫療財團法人柳營奇美醫院	1	0
7. 高雄長庚紀念醫院	1	0
8. 高雄榮民總醫院	1	0
9. 高雄醫學大學附設中和紀念醫院	1	0
10. 國立臺灣大學醫學院附設醫院雲林分院	2	0
11. 國防醫學院三軍總醫院澎湖分院	1	0
12. 基隆長庚紀念醫院	1	0
13. 童綜合醫院	1	0
14. 雲林基督教醫院	1	0
15. 義大醫院	1	0
16. 嘉義聖馬爾定醫院	1	0
17. 彰化基督教醫院	1	0
18. 臺中榮民總醫院	2	0
19. 臺中榮民總醫院嘉義分院	1	0
20. 臺北榮民總醫院 新竹分院	1	0
21. 臺北醫學大學附設醫院	1	0
22. 衛生福利部苗栗醫院	0	1
23. 衛生福利部桃園醫院	1	0
24. 衛生福利部彰化老人養護中心	0	1
25. 衛生福利部豐原醫院	1	0
合計	25	5

親愛的系友、師長與朋友們：

在靜宜食營這個大家庭裡，多數同學正專注於營養與食品科學的專業薰陶。然而，在溫馨的校園角落，仍有少數同學在求學期間，突然面臨自身重大健康問題，或家庭驟逢變故（如主要經濟支柱病倒或離世），導致正常生活與就學面臨中斷危機。為了不讓經濟重擔折斷他們的翅膀，協助他們順利完成學業，我們特別設立了「靜宜大學食品營養學系急難救助金」。

💡 嚴謹審查，專款專用為了確保您的每分愛心都精準到位，本基金設有嚴謹的審查機制，依急難發生時間彈性辦理，每案核定金額以 20,000 元為原則，在學期間累積以此為限，讓資源發揮最大效益。

💰 成為學弟妹最強大的後盾您的 20,000 元，能完整資助一位遭逢重大變故的同學渡過難關；您的 5,000 元、2,000 元，也都是點滴匯聚的溫暖力量。學校將會為您開立正式捐贈收據（可申報扣抵所得稅）。邀請您伸出援手，讓面臨困境的食營學子在求學路上不孤單。

靜宜大學食品營養學系 敬上

💳 快速線上捐款方式

靜宜大學線上捐款平台：👉 <https://pugive.pu.edu.tw/web/donate/donate.jsp>

 邀請您一起參與

靜宜大學食品營養學系 急難救助金

**助學行善：**
協助遭逢重大變故同學，度過難關

**延續學業：**
資源精實，不因困境中斷就學

**最強後盾：**
您的每一份溫暖力量都是學弟妹的希望

快速線上
捐款方式

1. 網頁【指定捐贈用途】選：「其他」。
2. 於方框中填：「食營系急難救助金」。
3. 【捐贈用途備註】拉選：「食品營養學系」

 點擊參與：<https://pugive.pu.edu.tw/web/donate/donate.jsp>


掃描QRcode立即參與

學校將開立正式捐贈收據（可申報扣抵所得稅）

Step 1 選擇捐款類別

捐贈類別 Category of donation *

 全校性基金	 學生獎助學金 院系學生獎(助)學金	 院/系務/單位 發展基金 院/系務/單位發展基金	 其他 Other
--	---	---	--

指定捐贈用途 Purpose of donation *

其他	食營系急難救助金
----	----------

捐贈用途備註 Purpose of donation

食品營養學系

親愛的校友們，大家好：

時光荏苒，今年適逢本校迎來光輝的 70 週年。這七十年的榮耀，是由無數同仁戮力同心、默默耕耘所匯聚而成。

站在這個承前啟後的歷史節點，我們誠摯邀請您參與「1,000 元傳承行動」，這不只是一次捐款，更是一份對靜宜大家庭的歸屬與承諾。

募款願景：小額參與，成就長遠

匯聚 7,000 位靜宜人（校友、教職員、學生及社會賢達）的力量，集結 700 萬元傳承基金，支持學校邁向永續發展。

- 傳承支持者：1,000 元
- 共同傳承者：1,000 元 × N
- 傳承夥伴：10,000 元
- 支持夥伴：50,000 元以上

您的支持將用於：

- 深耕靜宜：辦理 70 週年校慶系列活動，展現靜宜精神。
- 優化環境：挹注校務發展基金，優化教學資源。
- 永續經營：支持長遠發展，照護更多靜宜學子。

感恩回饋：帶走專屬的「陸♥宜」記憶

為感謝您的慷慨支持，特別設計了 70 週年限量紀念品：

- 捐款達 1,000 元（未達 10,000 元）：獲贈「陸♥宜」吊飾乙份。
- 捐款達 10,000 元以上：獲贈 70 週年專屬感恩回饋禮「陸♥宜」乙份。

線上捐款/了解詳情連結：<https://pse.is/93pyx8>

【邀請您一起參與】

靜宜大學70週年校慶

「1,000元傳承行動」♥



70th
ANNIVERSARY
靜宜大學70週年校慶
PROVIDENCE UNIVERSITY



每人1000元，
累積的是滿滿的支持與希望。



不論你來自哪個單位，
都是學校成長的重要夥伴。



你的參與，
讓學校的未來更美好！

點擊參與：<https://pse.is/93pyx8>

也歡迎轉傳給校內同仁👉
一起讓這份傳承持續下去！





掃描QR Code立即參與

食營簡訊為靜宜大學食品營養學系自民國 82 年 1 月創刊，為推廣食品營養之相關資訊並為本系與畢業系友之聯絡橋樑，分享食營人資訊與成果。

歡迎踴躍投稿分享學術報告或生活點滴，讓食營簡訊能更充實。
投稿請於主旨欄為加註【食營簡訊投稿】，歡迎投稿。

投稿信箱：pu20230@pu.edu.tw

徵稿
WANTED

