

食品膠調製咀嚼吞嚥照護餐食**工作坊**

一、計畫目的：本校研發用於解決咀嚼和吞嚥問題的食品膠系列產品(計有：液體增稠膠-冷茶膠、熱飲膠、通用膠；固體塑型膠-飯麵膠、菜膠、肉膠、水果膠、甜點膠，共 8 款)，特辦理食品膠工作坊，邀請有興趣的人員前來體驗以食品膠製作吞嚥飲品和塑型餐食的工作坊。期由服務提供者建立產品認知，推廣至有需要的機構與家庭。

二、主辦機關：南臺科技大學智慧健康學院

三、課程時間：6 月 18 日(三) 13:10~16:30

四、地點：南臺科技大學(台南市永康區南台街 1 號) 0 棟 0101、0103 教室

五、議程：

6 月 18 日(三)	題目	主講
12:50~13:10	報到	
13:10~14:00 (50 分鐘)	食品膠認識與增稠膠、塑型膠特性	南臺科技大學高齡福祉服務系 彭巧珍副教授暨系主任 助教： 楊仔瑄 洪采岑 蔡銘謙 郭庭妤 黃柚芬 高歆渝
14:00~14:50 (50 分鐘)	塑型膠用於塑型餐食 (分組設計製作塑型盤餐及硬度測試)	
14:50~15:10 (20 分鐘)	品評，意見回饋	
15:10~16:00 (50 分鐘)	增稠膠用於不同飲品 (分組調製飲品及稠度測試)	
16:00~16:30 (30 分鐘)	綜合討論	
16:30	結束，贈送取本校致贈開發之增稠膠、塑型膠試用包一組	

六、參加對象：(30 名)

歡迎高齡膳食應用研發人員、有志改善高齡膳食的從業人員參加：

- ◆ 大專院校有興趣高齡膳食研發的教師與研發人員
- ◆ 營養師、語言治療師、護理師等醫護人員
- ◆ 高齡與長照機構膳食調理人員
- ◆ 個案管理師、照顧專員、機構督導、機構負責人
- ◆ 食品/營養/銀髮產品 代理業者

七、報名訊息：網路報名 <https://reurl.cc/6KMo8V>。

因座位有限，主辦單位採報名資格審核制。6 月 11 日(三)前通知報名成功名單 6 月 11 日(三)通知報名成功名單。

八、活動聯絡人：彭巧珍副教授兼系主任，(06)2533131
轉 6801，cjpeng2017@stust.edu.tw

