



LINE



陽明焦點

## 陽明X桂冠產學合作，推出美味湯品與逆齡食譜



陽明與桂冠實業產學合作成果，於「2019醫療科技展」展出

冷凍食品界的龍頭「桂冠實業」，自2018年加入「陽明大學國際產學聯盟」國際級會員後，便與陽明展開2000萬的高值化產學合作，成立「陽明大學桂冠營養健康研究室」。為拓展產學合作產品的國際能見度，陽明大學國際產學聯盟特協助引介到國際級的「2019醫療科技展」，以「逆齡餐桌 美味營養好食光」為題，展現陽明與桂冠實業產學成果新品「美味·健力湯」，以及與《康健雜誌》共同出版的新書《逆齡餐桌》，為熟齡人士提供更多適合的美味湯品與飲食指引。



陳亮恭主任表示，年過40歲，肌肉量會以每十年減少8%的速度流失，補充蛋白質可相對有助增肌減脂

陽明高齡與健康研究中心陳亮恭主任指出，年過40歲，肌肉量會以每十年減少8%的速度流失；70歲後則以每十年減少15%的速度加速流失，為克服步入熟齡可能會面臨的問題，這次與桂冠營養健康研究室合作，進行共計12週的「膳食蛋白質攝取差異臨床實驗」，以不同蛋白質比例設計循環菜單，提供70位體況正常40-75歲的熟齡族群食用，實驗結果證實，蛋白質補充可相對有助增肌減脂、肌耐力提升、血中維生素D上升。

台灣民眾平均壽命80歲，健康歲月卻只到71.2歲，每個人需要被照護的時間約7.3年，但這是可以預防的。高齡醫學專家陳亮恭教授與亞太臨床營養學家潘文涵教授首度聯手合作，並由桂冠主廚設計出19道無齡健康食譜，推出《逆齡餐桌》一書，教長輩們輕鬆從每天的三餐防衰老、強肌力、存腦本，遠離失智失能。

本次展出，不僅成功展現陽明與桂冠實業產學合作的亮點與成果，更提高民眾對兼具營養、美味與便利健康營養食品的認知。陽明國際產學聯盟期盼，未來能進一步吸引國際消費者，造福更多熟齡吃得營養健康、樂在生活，為健康營養領域創造新的里程碑。



「美味·健力湯」是針對蛋白質和膳食纖維補充而開發的系列湯品



陽明GLORIA促成食品與醫學專業的跨界合作，達到產學 1+1>2的綜效，左起：陽明大學國際產學聯盟貝先芝執行長、桂冠實業王正明董事長



陽明高齡與健康研究中心主任陳亮恭(中)於醫療科技展會場

