

## 「下營區黑豆產業高值化發展計畫」教育訓練系列(二)

### 發掘青仁黑豆的保健魅力

近年來保健、養生的觀念已蔚成一股風潮，而「黑豆」的保健功效更是名列前茅，以台南三號青仁黑豆而言，其營養成分高於黃仁黑豆百分之六十，不僅含有豐富的蛋白質，還有 8 種獨特的氨基酸成分，同時含有 19 種油酸、高達 80% 的不飽和脂肪酸，不僅滿足人體對脂肪的需要，還有降膽固醇的作用；此外，也具有補腰助腎、保健腎臟機能的功效，尤其發芽後的黑豆，更倍增其保健效能，因而可視為一理想的保健食品。

臺南市政府經濟發展局為力求下營地區一二三級黑豆產業的整合，不僅發展以「黑豆」為主題的高值化商品，同時也希望透過優質的課程傳授黑豆相關知識、培育在地人才，以利積極推廣、發展黑豆產業。本次課程將藉由南臺科技大學張春生教授的專業知識，不僅帶領大家認識青仁黑豆的機能性成分和藥理特性，也會從生物科技的角度切入，引領大家了解青仁黑豆的附加價值。歡迎對生技領域感興趣、重視營養保健、關心在地產業的您一起來認識青仁黑豆！

#### 活動流程 |

時 間	講 題	講 師
13:30-14:30	1.黑豆的說古道今 2.青仁黑豆機能性成分與藥理特性	南臺科技大學生物科技系主任 張春生 教授
14:30-15:10	1.青仁黑豆保健功能開發現況分析 2.現有黑豆產品分析	
15:10-15:20	中場休息	
15:20-16:10	生物科技加值青仁黑豆未來	南臺科技大學生物科技系主任 張春生 教授
16:10-16:30	結論/Q&A	
16:30~	賦 歸	

時間 | 2014.4.18(五) 13:30-16:30

地點 | 台南市下營區中山路一段 170 號 2 樓(下營區公所二樓會議室)。

(交通方式詳見附件頁)

對象 | 下營區黑豆產業推動委員會、生技廠商、對青仁黑豆產業或保健食品感興趣者

參加方式 | 本活動全程免費。請用填寫申請表用「傳真」或「E-mail」方式報名。

聯絡方式 | 傳真 06-5113506 / E-mail: rita.zf.chang@gmail.com

報名截止 | 2014.4.15(二)，活動採登記報名，名額有限，請多包涵。

主辦單位 / 經濟部中小企業處、臺南市政府經濟發展局

執行單位 / 財團法人台南市創新技術服務基金會

協辦單位 / 下營區黑豆產業推動委員會、下營區公所、下營區農會

相關活動訊息請上：

網站 [www.itst.org.tw/event.php](http://www.itst.org.tw/event.php) 或洽財團法人台南市創新技術服務基金會/張小姐

06-5112549 / 06-5113505 / 0921784056

## 活動地點

