

入得厨房，出得厅堂向来是针对能干女人的嘉许，不过，食品科学与营养学科系学生都得通过这考验，不论男女。

义卖会评估成绩

UCSI 大学应用科学系及营养学科系学生会联合主办的营养食品义卖会，是修读食品加工与保鲜、食品科技、食品微生物学以及营养与新陈代谢 4 大科目的学期重点作业，学生所做的一切交由 10 位教授或讲师评分，占科目总积分的 20%。

义卖品是前两科的同学分队研发新食品（共有 19 组的新产品）；后两组的学生负责设计有关营养学和食品的壁报，并为观展公众讲解及办相关讲座。

企业管理学为先

修读食品加工与保鲜的学生第一步不是厨房，而是企业，他们得假设已成立一公司，先把企划书呈上，申请推出新产品。企划书涵盖公司背景，新产品市场问卷调查统计报告，制造过程，用材、仪器与方程式，产品的营养价值，成本预算表，面市前消费者试吃评论建议、市场推广策略等。这等于是公司研发部、生产部、金融部还有市场部的所有模拟运作。

生产的食品中看好吃（必须考虑到食物的营养价值与安全性，回教徒可食）、属原创（市场仍未见）、使用本地材料及具市场价值、价钱合宜。这部分占总积分的 32%。

创意蛋糕大获全胜

义卖会是比赛，不同组别前 3 名获颁奖杯 1 座。食品开发冠军队伍所研发的豆腐蛋糕（mousse type tofu cake）市场没见过，以营养丰富的豆奶制成，由五层不同材料组成，第一层为豆奶燕菜，第二层和第四层是豆奶 mousse，第三层和第五层为杏仁巧克力海绵蛋糕。

许忆萍透露：“研发后还有 68% 分数一关，得设计创意摊档、宣传、能言善道地行销及分享和须具信心。义卖会后还要呈研发及行销报告等，义卖收入捐予助残疾人士的团体“联合之声”。

有意修读食品科学与营养学的学子，请亲临 **UCSI 大学**吉隆坡校园向教授和辅导员询问详情，也可拨电 03-91018880，传真 03-910 22614，联络 **UCSI 大学**市场部以及浏览 <http://www.ucsi.edu.my/onlineenquiry/> 查询。



●食品加工与保鲜科的学生创制的豆腐蛋糕而夺奖。