

UCSI 大学讯:

UCSI 食品科学营养学入得厨房，出得厅堂



入得厨房，出得厅堂向来是对能干的女人的一个嘉许，不过，这次却是食品科学与营养学科系学生的一项挑战，不论男女都得通过这项考验。

由UCSI 大学应用科学系和应用科学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。也就是说学生所做的一切都交由10位教授或讲师评分，占整个科目总积分的20%，所以，大家都严阵以待，不敢掉以轻心。

前两科的同学分队研发新食品(共有19组的新产品)并在义卖会当天摆摊展示和售卖；后两组的学生则负责设计有关营养学和食品的壁报，在现场展出，并且为到访的公众讲解以及举办相关的讲座。



比方修读食品加工与保鲜的学生的第一步不是走入厨房，而是先走入企业，把整个企划书提呈上去。他们得假设已经在较早前成立一间公司，现阶段，公司正要推出新产品并向有关当局提出申请。企划书里涵盖公司的背景，新产品的市场问卷调查统计报告，产品的制造过程，采用的材料、仪器与方程式，产品的营养价值，成本预算表，产品推出以前，消费者试吃后的评论与建议、市场推广策略等。这等于是结合了公司研发部、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)，食品须纯属原创(现今市场上还没有这项产品或还没出售)得使用本地材料以及有其市场价值。当然，价钱合宜也是条件之一。这部分占了整体的32%。

这次的义卖会也是一场比赛，每个不同组别的前3个名得奖者获颁奖杯1座，以示嘉许。食品开发的冠军队伍研发的是一种市面上没有的豆腐蛋糕 (mousse type tofu cake)。豆腐蛋糕的主要应用的材料营养丰富的豆奶。由于蛋糕的口感咬下去像豆腐一样，因此取名为豆腐蛋糕。豆腐蛋糕是由五层不同的材料组成，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。在烘焙的过程中，他们从失败中学习，重复了好多次的改良，享受整个试验的过程，终于找到了最佳的“方程式”生产出色香味、营养俱全的豆腐蛋糕。除此之外，在研发的当中，他们得以学习分担和体会相互合作的重要性。

许忆萍透露：“虽然贵为食品加工与保鲜的学生，我们却不能停留于研发，还有68% 的分数在等着我们去拼，我们得绞尽脑汁把摊位设计得抢眼，精致和有创意，来吸引顾客的目光，也得照顾顾客的便利；有效的宣传管道：电子资料、传单、海报，试吃统统不能少。更重要的是，我们必须能言善道（这是占分最多的部分），推销与分享之余，还得了解自己的产品，跟顾客要对答如流，具备信心。这个故事要告诉我们的就是，身为研发专才，不能不顾产品的后路（销量与市场价值）”。

义卖会结束以后，他们还得准备一份报告，总结制造豆腐蛋糕的方程式，把顾客的回应或评语，成本与盈利的财政报表，包装与产品的照片，往后发展的意见统统写在报告书里。而义卖的收入是捐给联合之声，一个帮助备有学习障碍人士的团体，让所有参与者，尽社会分子的一份绵力。

有意修读食品科学与营养学的学子欢迎亲临UCSI大学吉隆坡校园，向我们教授和辅导员询问详情。有意者也可拨电 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/>，获取所需的资讯