

明新科大啤酒釀造達人 全國啤酒釀造競賽1金1銅

2024-10-14 上午 09:45 媒體中心 / 綜合報導



明新科大舉辦「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」，各大專院啤酒釀造達人齊聚競技交流。
照：明新科技大學提供

由台灣化學工程學會指導與經費補助、明新科技大學應用材料科技系主辦的「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」日前在該校應材系館舉辦，廖信德副校長、彭政雄副校長及半導體學院張合院長等師長出席，歡迎來自各地之參賽學生。地主明新科大獲得學術實驗組1金1銅與4個佳作的好成績。

主辦的明新科大應材系系主任龍明有指出，在重視生活風格與休閒的風潮下，精釀啤酒文化日漸發展，釀酒是結合化學工程、生物技術與材料的科學，手工精釀啤酒更是可以融入創作元素、展現獨特風味的專業工程技術。

「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」，廣邀全台各大專院校啤酒釀造達人參加，分淺色組、深色組及學術實驗組進行比賽，邀請傳奇酒業董事長林晉弘、啤酒頭釀造創辦人宋培弘、中華穀類食品工業技術研究所技術輔導主任許瑞瑋博士3位業界專家與學者擔任評當。參賽學生除作品海報外，也現場簡報啤酒釀造創意、材料製作以及設計理念。專家評審會從色澤、香氣、氣泡、口感、風味、苦味及整體表現來品酒評分。

明新科大龍明有主任指出，應材系開設「精釀啤酒」跨領域課程已10幾年，也常舉辦校內啤酒釀造實作的研習活動。這次系上學生報名參賽，在激烈競爭中獲得學術實驗組1金1銅以及4個佳作，囊括最多獎項。

拿到學術實驗組第一名的應材系邱煜曄、時尚系陳怡吟同學，作品「荔麥造」創作

理念是呈現台式熱帶風情，透過醱酵與麥芽完美融合，做出散發荔枝芬芳與獨特迷人香味、特殊口感的台灣在地風味啤酒。評審品評口感、香氣一級棒，整體表現具商業水準。



「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」在明新科大舉行，評審(右起)傳奇酒業董事長林晉弘、啤酒頭釀造創辦人宋培弘、中華穀類食品工業技術研究所許瑞瑋博士品評參賽作品。照：明新科技大學提供

台灣化學工程學會主任委員李度教授表示，為讓全國大專院校學生利用課堂所學的化學工業知識能結合生技、化工醱酵工程與食品科技相關實務操作，舉辦「化工啤酒釀造創意競賽」讓學生瞭解化工生技中醱酵製程與相關化學理論應用，評審評比本次參賽學生作品品質優異，有些還達到商業水準，讓學生有實務與理論融會貫通的經驗。

「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」淺色組前三名：中央大學資管系羅子瑀、黃柏翰的「小麥艾爾」、南臺科大生技食品系魏浩翔、王鈺翔、黃歆曉的「黃金海岸」及南華大學生技系黃子旂、張簡嘉珈的「美式夏艾爾啤酒」；深色組前三名：南臺科大生技食品系魏浩翔、王鈺翔、黃歆曉的「黑面啤露」、中央大學資管系羅子瑀、黃柏翰的「小麥威思」及逢甲大學化工系廖仁棕、吳彥橙、紀錦佩、侯冠廷的「琥珀色艾爾啤酒」；學術實驗組前三名：明新科大應材系邱煜曄、時尚系陳怡吟的「荔枝造」、南華大學生技系黃子旂、張簡嘉珈的「琉璃啤酒」及明新科大應材系蘇家瑋、羅逸文與中央大學資管系羅子瑀的「橘皮速發艾爾」。

※ 提醒您：禁止酒駕 飲酒過量有礙健康

明新科大啤酒釀造達人 全國啤酒釀造競賽1金1銅

2024-10-14 媒體中心 / 綜合報導



明新科大舉辦「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」，各大專院啤酒釀造達人齊聚競技交流。照：明新科技大學提供

由台灣化學工程學會指導與經費補助、明新科技大學應用材料科技系主辦的「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」日前在該校應材系館舉辦，廖信德副校長、彭政雄副校長及半導體學院張合院長等師長出席，歡迎來自各地之參賽學生。地主明新科大獲得學術實驗組1金1銅與4個佳作的好成績。

主辦的明新科大應材系系主任龍明有指出，在重視生活風格與休閒的風潮下，精釀啤酒文化日漸發展，釀酒是結合化學工程、生物技術與材料的科學，手工精釀啤酒更是可以融入創作元素、展現獨特風味的專業工程技術。

「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」，廣邀全台各大專院校啤酒釀造達人參加，分淺色組、深色組及學術實驗組進行比賽，邀請傳奇酒業董事長林晉弘、啤酒頭釀造創辦人宋培弘、中華穀類食品工業技術研究所技術輔導主任許瑞瑋博士3位業界專家與學者擔任評當。參賽學生除作品海報

外，也現場簡報啤酒釀造創意、材料製作以及設計理念。專家評審會從色澤、香氣、氣泡、口感、風味、苦味及整體表現來品酒評分。

明新科大龍明有主任指出，應材系開設「精釀啤酒」跨領域課程已10幾年，也常舉辦校內啤酒醱酵實作的研習活動。這次系上學生報名參賽，在激烈競爭中獲得學術實驗組1金1銅以及4個佳作，囊括最多獎項。

拿到學術實驗組第一名的應材系邱煜曄、時尚系陳怡吟同學，作品「荔麥造」創作理念是呈現台式熱帶風情，透過醱酵與麥芽完美融合，做出散發荔枝芬芳與獨特迷人香味、特殊口感的台灣在地風味啤酒。評審品評口感、香氣一級棒，整體表現具商業水準。



「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」在明新科大舉行，評審(右起)傳奇酒業董事長林晉弘、啤酒頭釀造創辦人宋培弘、中華穀類食品工業技術研究所許瑞瑋博士品評參賽作品。照：明新科技大學提供

台灣化學工程學會主任委員李度教授表示，為讓全國大專院校學生利用課堂所學的化學工業知識能結合生技、化工醱酵工程與食品科技相關實務操作，舉辦「化工啤酒釀造創意競賽」讓學生瞭解化工生技中醱酵製程與相關化學理論應用，評審評比本次參賽學生作品品質優異，有些還達到商業水準，讓學生有實務與理論融會貫通的經驗。

「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」淺色組前三名：中央大學資管系羅子珺、黃柏翰的「小麥艾爾」、南臺科大生技食品系魏浩翔、王鈺翔、黃歆曉的「黃金海岸」及南華大學生技系黃子旂、張簡嘉珈的「美式夏艾爾啤酒」；深色組前三名：南臺科大生技食品系魏浩翔、王鈺翔、黃歆曉的「黑面啤露」、中央大學資管系羅子珺、黃柏翰的「小麥威思」及逢甲大學化工系廖仁棕、吳彥橙、紀錦佩、侯冠廷的「琥珀色艾爾啤酒」；學術實驗組前三名：明新科大應材系邱煜曄、時尚系陳怡吟的「荔麥造」、南華大學生技系黃子旂、張簡嘉珈的「琉璃啤酒」及明新科大應材系蘇家瑋、羅逸文與中央大學資管系羅子珺的「橘皮速發艾爾」。

※ 提醒您：禁止酒駕 飲酒過量有礙健康

校園

明新科大啤酒釀造達人 全國啤酒釀造競賽1金1銅

2024-10-11



學子利用所學，結合化學工程、生物技術與材料科學，手工精釀啤酒更融入創作元素、展現獨特風味，明新科大獲佳績，展現學子實力。(記者彭新茹攝)

記者彭新茹 / 新竹報導

由台灣化學工程學會指導、明新科技大學應用材料科技系主辦的「二〇二四全國化工啤酒釀造創意競賽」日前在該校應材系館舉辦，地主明新科大獲得學術實驗組一金一銅與四佳作的好成績。

台灣化學工程學會主委李度教授表示，為讓全國大專院校學生利用課堂所學的化學工業知識能結合生技、化工醱酵工程與食品科技相關實務操作，舉辦「化工啤酒釀造創意競賽」讓學生瞭解化工生技中醱酵製程與相關化學理論應用，評審評比本次參賽學生作品品質優異，有些還達到商業水準，讓學生有實務與理論融會貫通的經驗。

明新科大應材系系主任龍明有表示，在重視生活風格與休閒的風潮下，精釀啤酒文化日漸發展，釀酒是結合化學工程、生物技術與材料的科學，手工精釀啤酒更是可以融入創作元素、展現獨特風味的專業工程技術。

「二〇二四全國化工啤酒釀造創意競賽」，廣邀全台各大專院校啤酒釀造達人參加，分淺色組、深色組及學術實驗組進行比賽，邀請傳奇酒業董事長林晉弘、啤酒頭釀造創辦人宋培弘、中華穀類食品工業技術研究所技術輔導主任許瑞瑋博士三位業界專家與學者擔任評當。參賽學生除作品海報外，也現場簡報啤酒釀造創意、材料製作以及設計理念。專家評審會從色澤、香氣、氣泡、口感、風味、苦味及整體表現來品酒評分。

拿到學術實驗組第一名的明新科大應材系邱煜曄、時尚系陳怡吟同學，作品「荔麥造」創作理念是呈現台式熱帶風情，透過醱酵與麥芽完美融合，做出散發荔枝芬芳與獨特迷人香味、特殊口感的台灣在地風味啤酒。評審品評口感、香氣一級棒，整體表現具商業水準。



明新科大啤酒釀造達人 全國啤酒釀造競賽1金1銅



CDNS D

2024年10月11日 週五 下午5:49



學子利用所學，結合化學工程、生物技術與材料科學，手工精釀啤酒更融入創作元素、展現獨特風味，明新科大獲佳績，展現學子實力。（記者彭新茹攝）

記者彭新茹 / 新竹報導

由台灣化學工程學會指導、明新科技大學應用材料科技系主辦的「二〇二四全國化工啤酒釀造創意競賽」日前在該校應材系館舉辦，地主明新科大獲得學術實驗組一金一銅與四佳作的好成績。

台灣化學工程學會主委李度教授表示，為讓全國大專院校學生利用課堂所學的化學工業知識能結合生技、化工醱酵工程與食品科技相關實務操作，舉辦「化工啤酒釀造創意競賽」讓學生瞭解化工生技中醱酵製程與相關化學理論應用，評審評比本次參賽學生作品品質優異，有些還達到商業水準，讓學生有實務與理論融會貫通的經驗。

明新科大應材系系主任龍明有表示，在重視生活風格與休閒的風潮下，精釀啤酒文化日漸發展，釀酒是結合化學工程、生物技術與材料的科學，手工精釀啤酒更是可以融入創作元素、展現獨特風味的專業工程技術。

「二〇二四全國化工啤酒釀造創意競賽」，廣邀全台各大專院校啤酒釀造達人參加，分淺色組、深色組及學術實驗組進行比賽，邀請傳奇酒業董事長林晉弘、啤酒頭釀造創辦人宋培弘、中華穀類食品工業技術研究所技術輔導主任許瑞瑋博士三位業界專家與學者擔任評當。參賽學

生除作品海報外，也現場簡報啤酒釀造創意、材料製作以及設計理念。專家評審會從色澤、香氣、氣泡、口感、風味、苦味及整體表現來品酒評分。

拿到學術實驗組第一名的明新科大應材系邱煜曄、時尚系陳怡吟同學，作品「荔麥造」創作理念是呈現台式熱帶風情，透過醱酵與麥芽完美融合，做出散發荔枝芬芳與獨特迷人香味、特殊口感的台灣在地風味啤酒。評審品評口感、香氣一級棒，整體表現具商業水準。

2024年10月10日

鄧宜

明新科大啤酒釀造達人 全國啤酒釀造競賽1金1銅



明新科大舉辦「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」，各大專院啤酒釀造達人透過競賽交流釀造醱酵等實務。

記者鄧宜 / 新竹報導

由台灣化學工程學會指導與經費補助、明新科技大學應用材料科技系主辦的「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」日前在該校應材系館舉辦，廖信德副校長、彭政雄副校長及半導體學院張合院長等師長出席，歡迎來自各地之參賽學生。地主明新科大獲得學術實驗組**1金1銅**與**4個**佳作的好成績。

明新科大應材系系主任龍明有表示，在重視生活風格與休閒的風潮下，精釀啤酒文化日漸發展，釀酒是結合化學工程、生物技術與材料的科學，手工精釀啤酒更是可以融入創作元素、展現獨特風味的專業工程技術。

「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」，廣邀全台各大專院校啤酒釀造達人參加，分淺色組、深色組及學術實驗組進行比賽，邀請傳奇酒業董事長林晉弘、啤酒頭釀造創辦人宋培弘、中華穀類食品工業技術研究所技術輔導主任許瑞瑋博士**3位**業界專家與學者擔任評當。參賽學生除作品海報外，也現場簡報啤酒釀造創意、材料製作以及設計理念。專家評審會從色澤、香氣、氣泡、口感、風味、苦味及整體表現來品酒評分。

龍明有指出，應材系開設「精釀啤酒」跨領域課程已**10**幾年，也常舉辦校內啤酒醱酵實作的研習活動。這次系上學生報名參賽，在激烈競爭中獲得學術實驗組**1金1銅**以及**4個**佳作，囊括最多獎項。

拿到學術實驗組第一名的應材系邱煜曄、時尚系陳怡吟同學，作品「荔麥造」創作理念是呈現台式熱帶風情，透過醱酵與麥芽完美融合，做出散發荔枝芬芳與獨特迷人香味、特殊口感的台灣在地風味啤酒。評審品評口感、香氣一級棒，整體表現具商業水準。

台灣化學工程學會主任委員李度教授表示，為讓全國大專院校學生利用課堂所學的化學工業知識能結合生技、化工醱酵工程與食品科技相關實務操作，舉辦「化工啤酒釀造創意競賽」讓學生瞭解化工生技中醱酵製程與相關化學理論應用，評審評比本次參賽學生作品品質優異，有些還達到商業水準，讓學生有實務與理論融會貫通的經驗。

「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」—

淺色組前三名：中央大學資管系羅子珺、黃柏翰的「小麥艾爾」、南臺科大生技食品系魏浩翔、王鈺翔、黃歆曉的「黃金海岸」及南華大學生技系黃子旂、張簡嘉珈的「美式夏艾爾啤酒」。

深色組前三名：南臺科大生技食品系魏浩翔、王鈺翔、黃歆曉的「黑面啤露」、中央大學資管系羅子珺、黃柏翰的「小麥威思」及逢甲大學化工系廖仁棕、吳彥橙、紀錦佩、侯冠廷的「琥珀色艾爾啤酒」。

學術實驗組前三名：明新科大應材系邱煜曄、時尚系陳怡吟的「荔麥造」、南華大學生技系黃子旂、張簡嘉珈的「琉璃啤酒」及明新科大應材系蘇家瑋、羅逸文與中央大學資管系羅子珺的「橘皮速發艾爾」。

※ 提醒您：禁止酒駕 飲酒過量有礙健康



即時新聞

明新科大啤酒釀造達人 全國啤酒釀造競賽1金1銅

日期：2024-10-10 至 2024-12-31

內容：



明新科大舉辦「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」，各大專院啤酒釀造達人透過競賽交流釀造醱酵等實務。

記者林進賢 / 新竹報導

由台灣化學工程學會指導與經費補助、明新科技大學應用材料科技系主辦的「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」日前在該校應材系館舉辦，廖信德副校長、彭政雄副校長及半導體學院張合院長等師長出席，歡迎來自各地之參賽學生。地主明新科大獲得學術實驗組1金1銅與4個佳作的好成績。

明新科大應材系系主任龍明有表示，在重視生活風格與休閒的風潮下，精釀啤酒文化日漸發展，釀酒是結合化學工程、生物技術與材料的科學，手工精釀啤酒更是可以融入創作元素、展現獨特風味的專業工程技術。

「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」，廣邀全台各大專院校啤酒釀造達人參加，分淺色組、深色組及學術實驗組進行比賽，邀請傳奇酒業董事長林晉弘、啤酒頭釀造創辦人宋培弘、中華穀類食品工業技術研究所技術輔導主任許瑞瑱博士3位業界專家與學者擔任評當。參賽學生除作品海報外，也現場簡報啤酒釀造創意、材料製作以及設計理念。專家評審會從色澤、香氣、氣泡、口感、風味、苦味及整體表現來品酒評分。

龍明有指出，應材系開設「精釀啤酒」跨領域課程已10幾年，也常舉辦校內啤酒醱酵實作的研習活動。這次系上學生報名參賽，在激烈競爭中獲得學術實驗組1金1銅以及4個佳作，囊括最多獎項。

拿到學術實驗組第一名的應材系邱煜曄、時尚系陳怡吟同學，作品「荔麥造」創作理念是呈現台式熱帶風情，透過醱酵與麥芽完美融合，做出散發荔枝芬芳與獨特迷人香味、特殊口感的台灣在地風味啤酒。評審品評口感、香氣一級棒，整體表現具商業水準。

台灣化學工程學會主任委員李度教授表示，為讓全國大專院校學生利用課堂所學的化學工業知識能結合生技、化工醱酵工程與食品科技相關實務操作，舉辦「化工啤酒釀造創意競賽」讓學生瞭解化工生技中醱酵製程與相關化學理論應用，評審評比本次參賽學生作品品質優異，有些還達到商業水準，讓學生有實務與理論融會貫通的經驗。

「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」—

淺色組前三名：中央大學資管系羅子珺、黃柏翰的「小麥艾爾」、南臺科大生技食品系魏浩翔、王鈺翔、黃歆曉的「黃金海岸」及南華大學生技系黃子旂、張簡嘉珈的「美式夏艾爾啤酒」。

深色組前三名：南臺科大生技食品系魏浩翔、王鈺翔、黃歆曉的「黑面啤酒」、中央大學資管系羅子珺、黃柏翰的「小麥威思」及逢甲大學化工系廖仁棕、吳彥橙、紀錦佩、侯冠廷的「琥珀色艾爾啤酒」。

學術實驗組前三名：明新科大應材系邱煜曄、時尚系陳怡吟的「荔麥造」、南華大學生技系黃子旂、張簡嘉珈的「琉璃啤酒」及明新科大應材系蘇家瑋、羅逸文與中央大學資管系羅子珺的「橘皮速發艾爾」。

※ 提醒您：禁止酒駕 飲酒過量有礙健康

回上一頁

迅雷雲新聞網

[即時新聞 \(?ptype=say#menu_rwd\)](#) | [綜合新聞 \(?ptype=editor&sys_no=2#menu_rwd\)](#) |
[旅遊活動 \(?ptype=act#menu_rwd\)](#) | [生活教育 \(?ptype=editor&sys_no=4#menu_rwd\)](#) |
[警政社會 \(?ptype=editor&sys_no=6#menu_rwd\)](#) |



新竹縣新埔鎮

 管理系統

http://www.mmmtravel.com.tw/sys/club_login.php

明新科大勇奪全國啤酒釀造競賽1金1銅 | 精釀創意引領風

2024-10-10

我要分享



明新科大舉辦「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」，各大專院啤酒釀造達人齊聚競技交流。(圖/記者林照東翻攝)

【警政時報 林照東 / 新竹報導】

由台灣化學工程學會指導並提供經費補助，明新科技大學應用材料科技系主辦的「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」近日在該校舉行，吸引來自全台各大專院校的學生參賽。明新科大此次在競賽中表現亮眼，榮獲學術實驗組1金1銅及4個佳作，成績斐然。

明新科大應材系系主任龍明有指出，隨著精緻生活與休閒文化的興起，精釀啤酒文化蓬勃發展。釀酒技術融合了化學工程、生物技術及材料科學，手工精釀啤酒更是一門專業技術，能夠結合創意展現獨特風味。



「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」，明新科大應材系邱煜曄、時尚系陳怡吟同學作品「荔麥造」獲學術實驗組第一名，與指導教授龍明有主任(中)合影。(圖/記者林照東翻攝)

本次競賽設有淺色組、深色組及學術實驗組，邀請了業界專家擔任評審，包括傳奇酒業董事長林晉弘、啤酒頭釀造創辦人宋培弘及中華穀類食品工業技術研究所技術輔導主任許瑞瑱博士。評審從作品的色澤、香氣、氣泡、口感、風味、苦味及整體表現進行評分。參賽者除了展示海報，還需現場簡報其釀酒創意、材料選用及設計理念。

龍主任表示，應材系已開設「精釀啤酒」課程逾十年，並常舉辦校內實作研習活動，提供學生豐富的實務經驗。此次比賽中，應材系學生在激烈的競爭中脫穎而出，囊括學術實驗組1金1銅及4個佳作，獎項數量為全場最多。

獲得學術實驗組冠軍的應材系邱煜曄及時尚系陳怡吟，以作品「荔麥造」奪金，該作品以台式熱帶風情為主題，透過荔枝與麥芽的完美融合，呈現出具有獨特香氣與口感的精釀啤酒，獲評審一致好評，整體表現達到商業水準。

台灣化學工程學會主任委員李度教授表示，本次競賽旨在促進大專院校學生將課堂所學的化學工業知識，應用於生技與食品相關領域，並透過實務操作了解化工

生技中的發酵製程與理論應用。參賽作品品質卓越，有些甚至達到商業化水平，讓學生能夠理論與實務並重，累積寶貴經驗。



「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」，明新科大應材系邱煜曄、時尚系陳怡吟同學以作品「荔麥造」獲學術實驗組第一名。(圖/記者林照東翻攝)

2024全國化工啤酒釀造創意競賽得獎名單：

淺色組前三名：

1. 中央大學資管系羅子珺、黃柏翰的「小麥艾爾」
2. 南臺科大生技食品系魏浩翔、王鈺翔、黃歆曉的「黃金海岸」
3. 南華大學生技系黃子旂、張簡嘉珈的「美式夏艾爾啤酒」

深色組前三名：

1. 南臺科大生技食品系魏浩翔、王鈺翔、黃歆曉的「黑面啤露」
2. 中央大學資管系羅子珺、黃柏翰的「小麥威思」
3. 逢甲大學化工系廖仁棕、吳彥橙、紀錦佩、侯冠廷的「琥珀色艾爾啤酒」

學術實驗組前三名：

1. 明新科大應材系邱煜曄、時尚系陳怡吟的「荔麥造」
2. 南華大學生技系黃子旂、張簡嘉珈的「琉璃啤酒」
3. 明新科大應材系蘇家瑋、羅逸文與中央大學資管系羅子珺的「橘皮速發艾爾」

明新科大啤酒釀造達人 全國啤酒釀造競賽1金1銅



2024-10-09

▲ 明新科大舉辦「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」，各大專院啤酒釀造達人齊聚競技交流。(圖 / 明新科大提供)

【勁報記者羅蔚舟/新竹報導】

由台灣化學工程學會指導與經費補助、明新科技大學應用材料科技系主辦的「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」日前在該校應材系館舉辦，廖信德副校長、彭政雄副校長及半導體學院張合院長等師長出席，歡迎來自各地之參賽學生。地主明新科大獲得學術實驗組1金1銅與4個佳作的好成績。



▲「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」，明新科大應材系邱煜曄、時尚系陳怡吟同學以作品「荔麥造」獲學術實驗組第一名。(圖 / 明新科大提供)

主辦的明新科大應材系系主任龍明有指出，在重視生活風格與休閒的風潮下，精釀啤酒文化日漸發展，釀酒是結合化學工程、生物技術與材料的科學，手工精釀啤酒更是可以融入創作元素、展現獨特風味的專業工程技術。

「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」，廣邀全台各大專院校啤酒釀造達人參加，分淺色組、深色組及學術實驗組進行比賽，邀請傳奇酒業董事長林晉弘、啤酒頭釀造創辦人宋培弘、中華穀類食品工業技術研究所技術輔導主任許瑞瑋博士3位業界專家與學者擔任評當。參賽學生除作品海報外，也現場簡報啤酒釀造創意、材料製作以及設計理念。專家評審會從色澤、香氣、氣泡、口感、風味、苦味及整體表現來品酒評分。



▲「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」，明新科大應材系邱煜曄、時尚系陳怡吟同學作品「荔麥造」獲學術實驗組第一名，與指導教授龍明有主任(中)合影。(圖 / 明新科大提供)

明新科大龍明有主任指出，應材系開設「精釀啤酒」跨領域課程已10幾年，也常舉辦校內啤酒醱酵實作的研習活動。這次系上學生報名參賽，在激烈競爭中獲得學術實驗組1金1銅以及4個佳作，囊括最多獎項。

拿到學術實驗組第一名的應材系邱煜曄、時尚系陳怡吟同學，作品「荔麥造」創作理念是呈現台式熱帶風情，透過醱酵與麥芽完美融合，做出散發荔枝芬芳與獨特迷人香味、特殊口感的台灣在地風味啤酒。評審品評口感、香氣一級棒，整體表現具商業水準。

台灣化學工程學會主任委員李度教授表示，為讓全國大專院校學生利用課堂所學的化學工業知識能結合生技、化工醱酵工程與食品科技相關實務操作，舉辦「化工啤酒釀造創意競賽」讓學生瞭解化工生技中醱酵製程與相關化學理論應用，評審評比本次參賽學生作品品質優異，有些還達到商業水準，讓學生有實務與理論融會貫通的經驗。



▲「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」在明新科大舉行，評審(右起)傳奇酒業董事長林晉弘、啤酒頭釀造創辦人宋培弘、中華穀類食品工業技術研究所許瑞瑋博士品評參賽作品。(圖 / 明新科大提供)

「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」淺色組前三名：中央大學資管系羅子珺、黃柏翰的「小麥艾爾」、南臺科大生技食品系魏浩翔、王鈺翔、黃歆曉的「黃金海岸」及南華大學生技系黃子旂、張簡嘉珈的「美式夏艾爾啤酒」；深色組前三名：南臺科大生技食品系魏浩翔、王鈺翔、黃歆曉的「黑面啤露」、中央大學資管系羅子珺、黃柏翰的「小麥威思」及逢甲大學化工系廖仁棕、吳彥橙、紀錦佩、侯冠廷的「琥珀色艾爾啤酒」；學術實驗組前三名：明新科大應材系邱煜曄、時尚系陳怡吟的「荔麥造」、南華大學生技系黃子旂、張簡嘉珈的「琉璃啤酒」及明新科大應材系蘇家璋、羅逸文與中央大學資管系羅子珺的「橘皮速發艾爾」。(※ 提醒您：禁止酒駕，飲酒過量有礙健康！)

明新科大啤酒釀造達人 全國啤酒釀造競賽1金1銅

日期：

內容：

【記者楊環 / 新竹報導】台灣化學工程學會指導、明新科技大學應用材料科技系主辦的「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」9日假該校應材系館舉辦，廖信德副校長、彭政雄副校長及半導體學院張合院長等師長出席，地主明新科大表現優異，獲得學術實驗組1金1銅與4個佳作的好成績。



主辦的明新科大應材系系主任龍明有指出，在重視生活風格與休閒的風潮下，精釀啤酒文化日漸發展，釀酒是結合化學工程、生物技術與材料的科學，手工精釀啤酒更是可以融入創作元素、展現獨特風味的專業工程技術。「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」，廣邀全台各大專院校啤酒釀造達人參加，分淺色組、深色組及學術實驗組進行比賽，邀請傳奇酒業董事長林晉弘、啤酒頭釀造創辦人宋培弘、中華穀類食品工業技術研究所技術輔導主任許瑞瑱博士3位業界專家與學者擔任評審。參賽學生除作品海報外，也現場簡報啤酒釀造創意、材料製作以及設計理念。專家評審會從色澤、香氣、氣泡、口感、風味、苦味及整體表現來品酒評分。



明新科大龍明有主任指出，應材系開設「精釀啤酒」跨領域課程已10幾年，也常舉辦校內啤酒醱酵實作的研習活動。這次系上學生報名參賽，在激烈競爭中獲得學術實驗組1金1銅以及4個佳作，囊括最多獎項。



拿到學術實驗組第一名的應材系邱煜曄、時尚系陳怡吟同學，作品「荔麥造」創作理念是呈現台式熱帶風情，透過醱酵與麥芽完美融合，做出散發荔枝芬芳與獨特迷人香味、特殊口感的台灣在地風味啤酒。評

審品評口感、香氣一級棒，整體表現具商業水準。



台灣化學工程學會主任委員李度教授表示，為讓全國大專院校學生利用課堂所學的化學工業知識能結合生技、化工醱酵工程與食品科技相關實務操作，舉辦「化工啤酒釀造創意競賽」讓學生瞭解化工生技中醱酵製程與相關化學理論應用，評審評比本次參賽學生作品品質優異，有些還達到商業水準，讓學生有實務與理論融會貫通的經驗。



「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」淺色組前三名：中央大學資管系羅子瑀、黃柏翰的「小麥艾爾」、南臺科大生技食品系魏浩翔、王鈺翔、黃歆曉的「黃金海岸」及南華大學生技系黃子旂、張簡嘉珈的「美式夏艾爾啤酒」；深色組前三名：南臺科大生技食品系魏浩翔、王鈺

翔、黃歆曉的「黑面啤酒」、中央大學資管系羅子瑀、黃柏翰的「小麥威思」及逢甲大學化工系廖仁棕、吳彥橙、紀錦佩、侯冠廷的「琥珀色艾爾啤酒」；學術實驗組前三名：明新科大應材系邱煜曄、時尚系陳怡吟的「荔麥造」、南華大學生技系黃子旂、張簡嘉珈的「琉璃啤酒」及明新科大應材系蘇家瑋、羅逸文與中央大學資管系羅子瑀的「橘皮速發艾爾」。



圖說：明新科大舉辦「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」，各大專院啤酒釀造達人齊聚競技交流。

(記者楊環攝)

明新科大啤酒釀造達人 全國啤酒釀造競賽1金1銅

10月 09, 2024



【記者楊環 / 新竹報導】台灣化學工程學會指導、明新科技大學應用材料科技系主辦的「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」9日假該校應材系館舉辦，廖信德副校長、彭政雄副校長及半導體學院張合院長等師長出席，地主明新科大表現優異，獲得學術實驗組1金1銅與4個佳作的好成績。



主辦的明新科大應材系系主任龍明有指出，在重視生活風格與休閒的風潮下，精釀啤酒文化日漸發展，釀酒是結合化學工程、生物技術與材料的科學，手工精釀啤酒更是可以融入創作元素、展現獨特風味的專業工程技術。「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」，廣邀全台各大專院校啤酒釀造達人參加，分淺色組、深色組及學術實驗組進行比賽，邀請傳奇酒業董事長林晉弘、啤酒頭釀造創辦人宋培弘、中華穀類食品工業技術研究所技術輔導主任許瑞瑋博士3位業界專家與學者擔任評審。參賽學生除作品海報外，也現場簡報啤酒釀造創意、材料製作以及設計理念。專家評審會從色澤、香氣、氣泡、口感、風味、苦味及整體表現來品酒評分。



明新科大龍明有主任指出，應材系開設「精釀啤酒」跨領域課程已10幾年，也常舉辦校內啤酒釀造實作的研習活動。這次系上學生報名參賽，在激烈競爭中獲得學術實驗組1金1銅以及4個佳作，囊括最多獎項。



拿到學術實驗組第一名的應材系邱煜曄、時尚系陳怡吟同學，作品「荔麥造」創作理念是呈現台式熱帶風情，透過釀造與麥芽完美融合，做出散發荔枝芬芳與獨特迷人香味、特殊口感的台灣在地風味啤酒。評審品評口感、香氣一級棒，整體表現具商業水準。



圖說：明新科大舉辦「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」，各大專院啤酒釀造達人齊聚競技交流。
(記者楊環攝)

經濟日報 商情 熱門亮點

明新科大啤酒釀造達人 全國啤酒釀造競賽1金1銅

本文共1063字



2024/10/09 21:13:37

經濟日報 曹松清

由台灣化學工程學會指導與經費補助、明新科技大學應用材料科技系主辦的「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」日前在該校應材系館舉辦，副校長廖信德、副校長彭政雄及半導體學院院長張合等出席，歡迎來自各地之參賽學生。地主明新科大獲得學術實驗組1金1銅與4個佳作的好成績。



明新科大舉辦「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」，各大專院啤酒釀造達人齊聚競技交流。明新科大/提供

主辦的明新科大應材系系主任龍明有指出，在重視生活風格與休閒的風潮下，精釀啤酒文化日漸發展，釀酒是結合化學工程、生物技術與材料的科學，手工精釀啤酒更是

可以融入創作元素、展現獨特風味的專業工程技術。

「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」廣邀全台各大專院校啤酒釀造達人參加，分淺色組、深色組及學術實驗組進行比賽，邀請傳奇酒業董事長林晉弘、啤酒頭釀造創辦人宋培弘、中華穀類食品工業技術研究所技術輔導主任許瑞瑱博士3位業界專家與學者擔任評當。參賽學生除作品海報外，也現場簡報啤酒釀造創意、材料製作及設計理念。專家評審會從色澤、香氣、氣泡、口感、風味、苦味及整體表現來品酒評分。



「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」，明新科大應材系邱煜曄、時尚系陳怡吟同學以作品「荔麥造」獲學術實驗組第一名。明新科大/提供

龍明有指出，應材系開設「精釀啤酒」跨領域課程已10幾年，也常舉辦校內啤酒醱酵實作的研習活動。這次系上學生報名參賽，在激烈競爭中獲得學術實驗組1金1銅以及4個佳作，囊括最多獎項。

拿到學術實驗組第一名的應材系邱煜曄、時尚系陳怡吟同學，作品「荔麥造」創作理念是呈現台式熱帶風情，透過醱酵與麥芽完美融合，做出散發荔枝芬芳與獨特迷人香味、特殊口感的台灣在地風味啤酒。評審品評口感、香氣一級棒，整體表現具商業水準。

台灣化學工程學會主任委員李度教授表示，為讓全國大專院校學生利用課堂所學的化學工業知識能結合生技、化工醱酵工程與食品科技相關實務操作，舉辦「化工啤酒釀造創意競賽」讓學生瞭解化工生技中醱酵製程與相關化學理論應用，評審評比這次參賽學生作品品質優異，有些還達到商業水準，讓學生有實務與理論融會貫通的經驗。



「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」，明新科大應材系邱煜曄、時尚系陳怡吟同學作品「荔麥造」獲學術實驗組第一名，與指導教授龍明有(中)主任。明新科大/提供

「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」淺色組前三名：中央大學資管系羅子珺、黃柏翰的「小麥艾爾」、南臺科大生技食品系魏浩翔、王鈺翔、黃歆曉的「黃金海岸」及南華大學生技系黃子旂、張簡嘉珈的「美式夏艾爾啤酒」。

深色組前三名：南臺科大生技食品系魏浩翔、王鈺翔、黃歆曉的「黑面啤露」、中央大學資管系羅子珺、黃柏翰的「小麥威思」及逢甲大學化工系廖仁棕、吳彥橙、紀錦佩、侯冠廷的「琥珀色艾爾啤酒」。

學術實驗組前三名：明新科大應材系邱煜曄、時尚系陳怡吟的「荔麥造」、南華大學生技系黃子旂、張簡嘉珈的「琉璃啤酒」及明新科大應材系蘇家瑋、羅逸文與中央大學資管系羅子珺的「橘皮速發艾爾」。



「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」在明新科大舉行，評審傳奇酒業董事長林晉弘(右起)、啤酒頭釀造創辦人宋培弘、中華穀類食品工業技術研究所許瑞瑱博士，品評參賽作品。明新科大/提供

※ 提醒您：禁止酒駕 飲酒過量有礙健康

明新科大啤酒釀造達人 全國啤酒釀造競賽1金1銅



亞太新聞網 ATA News
2024年10月09日 17:32

讚 0 讚



▲各大專院啤酒釀造達人於「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」中齊聚競技交流。(圖/記者蔣彤雲攝)

【亞太新聞網/記者蔣彤雲/新竹報導】

明新科大應材系學生報名參加「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」，在激烈競爭中獲得學術實驗組1金1銅以及4個佳作，囊括最多獎項好成績。



▲評審(右起)傳奇酒業董事長林晉弘、啤酒頭釀造創辦入宋培弘、中華穀類食品工業技術研究所許瑞瑋博士品評參賽作品。(圖/記者蔣彤雲攝)



熱門新聞 TOP1

- 南投地檢署 茶業博覽會反詐反賄宣講
- 屏東東港智慧停車柱啟用 打造數位新
- 南國音樂節 邀請青少年走進劇場探索
- 2024全民運在屏東遊行嘉年華 屏警
- 持續補足駕駛缺額 桃市「受訓即就
- 中鋼十一月份月盤產品適度調漲 持
- 行動監理 傳遞檔案應用服務...
- 改善仁武、大社淹水與大眾停電 邱
- 回應民眾需求 交通局再投入1,300輛
- 日本千葉縣館山市拜會南市府 盼開



台灣化學工程學會指導與經費補助、明新科大應用材料科技系主辦的「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」日前在明新科大應材系館舉辦，應材系主任龍明有指出，在重視生活風格與休閒的風潮下，精釀啤酒文化日漸發展，釀酒是結合化學工程、生物技術與材料的科學，手工精釀啤酒更是可以融入創作元素、展現獨特風味的專業工程技術。

「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」，廣邀全台各大專院校啤酒釀造達人參加，分淺色組、深色組及學術實驗組進行比賽，邀請傳奇酒業董事長林晉弘、啤酒頭釀造創辦人宋培弘、中華穀類食品工業技術研究所技術輔導主任許瑞瑛博士3位業界專家與學者擔任評審，參賽學生除作品海報外，也現場簡報啤酒釀造創意、材料製作以及設計理念。專家評審會從色澤、香氣、氣泡、口感、風味、苦味及整體表現來品酒評分。

明新科大龍明有主任指出，應材系開設「精釀啤酒」跨領域課程已10幾年，也常舉辦校內啤酒釀造實作的研習活動，這次系上學生報名參賽，在激烈競爭中獲得學術實驗組1金1銅以及4個佳作，囊括最多獎項。

拿到學術實驗組第一名的應材系邱煜暉、時尚系陳怡吟同學，作品「荔麥造」創作理念是呈現台式熱帶風情，透過釀酵與麥芽完美融合，做出散發荔枝芬芳與獨特迷人香味、特殊口感的台灣在地風味啤酒。評審品評口感、香氣一級棒，整體表現具商業水準。

台灣化學工程學會主委李度教授表示，為讓全國大專院校學生利用課堂所學的化學工業知識能結合生技、化工釀酵工程與食品科技相關實務操作，舉辦「化工啤酒釀造創意競賽」讓學生瞭解化工生技中釀酵製程與相關化學理論應用，評審評比本次參賽學生作品品質優異，有些還達到商業水準，讓學生有實務與理論融會貫通的經驗。

「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」淺色組前三名：中央大學資管系羅子瑀、黃柏翰的「小麥艾爾」、南臺科大生技食品系魏浩翔、王鈺翔、黃歆曉的「黃金海岸」及南華大學生技系黃子旂、張簡嘉珈的「美式夏艾爾啤酒」；深色組前三名：南臺科大生技食品系魏浩翔、王鈺翔、黃歆曉的「黑面啤酒」、中央大學資管系羅子瑀、黃柏翰的「小麥威思」及逢甲大學化工系廖仁棕、吳彥橙、紀錦佩、侯冠廷的「琥珀色艾爾啤酒」；學術實驗組前三名：明新科大應材系邱煜暉、時尚系陳怡吟的「荔麥造」、南華大學生技系黃子旂、張簡嘉珈的「琉璃啤酒」及明新科大應材系蘇家瑋、羅逸文與中央大學資管系羅子瑀的「橘皮速發艾爾」。

關鍵字:2024全國化工啤酒釀造創意競賽 明新科大



分享：

TEL : 03-4639668, 0973-209169 | FAX : 03-4639669 | E-MAIL : atanews.net@gmail.com

亞太趨勢傳媒 ATA NEWS 版權所有 © ATANEWS.net All Rights Reserved.

全國啤酒釀造競賽 明新科大勇奪1金1銅

記者季大仁 / 新竹報導 © 2024-10-09 13:54



「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」日前在該校應材系館舉辦，廖信德副校長、彭政雄副校長及半導體學院張合院長等師長出席，在激烈競爭中，地主明新科大獲得學術實驗組1金1銅與4個佳作的佳績。

「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」，廣邀全台各大專院校啤酒釀造達人參加，分淺色組、深色組及學術實驗組進行比賽，邀請傳奇酒業董事長林晉弘、啤酒頭釀造創辦人宋培弘、中華穀類食品工業技術研究所技術輔導主任許瑞瑋博士3位業界專家與學者擔任評審。參賽學生除作品海報外，也現場簡報啤酒釀造創意、材料製作以及設計理念。專家評審會從色澤、香氣、氣泡、口感、風味、苦味及整體表現來品酒評分。



主辦的明新科大應材系系主任龍明有指出，在重視生活風格與休閒的風潮下，精釀啤酒文化日漸發展，釀酒是結合化學工程、生物技術與材料的科學，手工精釀啤酒更是可以融入創作元素、展現獨特風味的專業工程技術。

明新科大龍明有主任指出，應材系開設「精釀啤酒」跨領域課程已10幾年，也常舉辦校內啤酒釀製實作的研習活動。這次系上學生報名參賽，在激烈競爭中獲得學術實驗組1金1銅以及4個佳作，囊括最多獎項。

拿到學術實驗組第一名的應材系邱煜曄、時尚系陳怡伶同學，作品「荔麥造」創作理念是呈現台式熱帶風情，透過醱酵與麥芽完美融合，做出散發荔枝芬芳與獨特迷人香味、特殊口感的台灣在地風味啤酒。評審品評口感、香氣一級棒，整體表現具商業水準。

「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」淺色組前三名：中央大學資管系羅子瑀、黃柏翰的「小麥艾爾」、南臺科大生技食品系魏浩翔、王鈺翔、黃歆曉的「黃金海岸」及南華大學生技系黃子旂、張簡嘉珈的「美式夏艾爾啤酒」；深色組前三名：南臺科大生技食品系魏浩翔、王鈺翔、黃歆曉的「黑面啤酒」、中央大學資管系羅子瑀、黃柏翰的「小麥威思」及逢甲大學化工系廖仁棕、吳彥橙、紀錦佩、侯冠廷的「琥珀色艾爾啤酒」；學術實驗組前三名：明新科大應材系邱煜曄、時尚系陳怡伶的「荔麥造」、南華大學生技系黃子旂、張簡嘉珈的「琉璃啤酒」及明新科大應材系蘇家瑋、羅逸文與中央大學資管系羅子瑀的「橘皮速發艾爾」。

※【台灣好新聞】提醒您 開(騎)車不喝酒 喝酒不開(騎)車!※

房地產相關新聞

真實案例! 房產一買一賣價差49% (https://news.housefun.com.tw/news/article/724925376122.html?utm_source=twnews&utm_medium=article)

2024-10-09 13:54:00 新聞來源：台灣好新聞

全國啤酒釀造競賽 明新科大勇奪1金1銅

記者季大仁 / 新竹報導



「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」日前在該校應材系館舉辦，廖信德副校長、彭政雄副校長及半導體學院張合院長等師長出席，在激烈競爭中，地主明新科大獲得學術實驗組1金1銅與4個佳作的佳績。

「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」，廣邀全台各大專院校啤酒釀造達人參加，分淺色組、深色組及學術實驗組進行比賽，邀請傳奇酒業董事長林晉弘、啤酒頭釀造創辦人宋培弘、中華穀類食品工業技術研究所技術輔導主任許瑞瑋博士3位業界專家與學者擔任評當。參賽學生除作品海報外，也現場簡報啤酒釀造創意、材料製作以及設計理念。專家評審會從色澤、香氣、氣泡、口感、風味、苦味及整體表現來品酒評分。



主辦的明新科大應材系系主任龍明有指出，在重視生活風格與休閒的風潮下，精釀啤酒文化日漸發展，釀酒是結合化學工程、生物技術與材料的科學，手工精釀啤酒更是可以融入創作元素、展現獨特風味的專業工程技術。

明新科大龍明有主任指出，應材系開設「精釀啤酒」跨領域課程已10幾年，也常舉辦校內啤酒醱酵實作的研習活動。這次系上學生報名參賽，在激烈競爭中獲得學術實驗組1金1銅以及4個佳作，囊括最多獎項。

拿到學術實驗組第一名的應材系邱煜曄、時尚系陳怡吟同學，作品「荔麥造」創作理念是呈現台式熱帶風情，透過醱酵與麥芽完美融合，做出散發荔枝芬芳與獨特迷人香味、特殊口感的台灣在地風味啤酒。評審品評口感、香氣一級棒，整體表現具商業水準。

「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」淺色組前三名：中央大學資管系羅子瑄、黃柏翰的「小麥艾爾」、南臺科大生技食品系魏浩翔、王鈺翔、黃歆曉的「黃金海岸」及南華大學生技系黃子旂、張簡嘉珈的「美式夏艾爾啤酒」；深色組前三名：南臺科大生技食品系魏浩翔、王鈺翔、黃歆曉的「黑面啤酒」、中央大學資管系羅子瑄、黃柏翰的「小麥威思」及逢甲大學化工系廖仁棕、吳彥橙、紀錦佩、侯冠廷的「琥珀色艾爾啤酒」；學術實驗組前三名：明新科大應材系邱煜曄、時尚系陳怡吟的「荔麥造」、南華大學生技系黃子旂、張簡嘉珈的「琉璃啤酒」及明新科大應材系蘇家瑋、羅逸文與中央大學資管系羅子瑄的「橘皮速發艾爾」。

※【台灣好新聞】提醒您 開（騎）車不喝酒 喝酒不開（騎）車！※

科大勇奪1金1銅4佳作

2024年10月9日 17:57:30

讚 0

分享

分享

0

【民眾網方健龍新竹報導】由台灣化學工程學會指導與經費補助、明新科大應用材料科技系主辦的「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」日前在該校應材系館舉辦，廖信德、彭政雄兩位副校長及半導體學院院長張合等師長出席，歡迎來自各地之參賽學生。地主明新科大獲得學術實驗組1金1銅與4個佳作的好成績。

明新科大應材系系主任龍明有指出，在重視生活風格與休閒的風潮下，精釀啤酒文化日漸發展，釀酒是結合化學工程、生物技術與材料的科學，手工精釀啤酒更是可以融入創作元素、展現獨特風味的專業工程技術。

「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」，廣邀全台各大專院校啤酒釀造達人參加，分淺色組、深色組及學術實驗組進行比賽，邀請傳奇酒業董事長林晉弘、啤酒頭釀造創辦人宋培弘、中華穀類食品工業技術研究所技術輔導主任許瑞瑋博士3位業界專家與學者擔任評審。參賽學生除作品海報外，也現場簡報啤酒釀造創意、材料製作以及設計理念，專家評審從色澤、香氣、氣泡、口感、風味、苦味及整體表現來品酒評分。

明新科大龍明有主任指出，應材系開設「精釀啤酒」跨領域課程已10幾年，也常舉辦校內啤酒醱酵實作的研習活動。這次系上學生報名參賽，在激烈競爭中獲得學術實驗組1金1銅以及4個佳作，囊括最多獎項。

拿到學術實驗組第一名的應材系邱煜擘、時尚系陳怡吟同學，作品「荔麥造」創作理念是呈現台式熱帶風情，透過醱酵與麥芽完美融合，做出散發荔枝芬芳與獨特迷人香味、特殊口感的台灣在地風味啤酒。評審品評口感、香氣一級棒，整體表現具商業水準。

台灣化學工程學會主委李度教授表示，為讓全國大專院校學生利用課堂所學的化學工業知識能結合生技、化工醱酵工程與食品科技相關實務操作，舉辦「化工啤酒釀造創意競賽」讓學生瞭解化工生技中醱酵製程與相關化學理論應用，評審評比本次參賽學生作品品質優異，有些還達到商業水準，讓學生有實務與理論融會貫通的經驗。



旂、張簡嘉珈的「美式夏艾爾啤酒」。

深色組前三名：南臺科大生技食品系魏浩翔、王鈺翔、黃歆喙的「黑面啤露」、中央大學資管系羅子瑀、黃柏翰的「小麥威思」及逢甲大學化工系廖仁棕、吳彥橙、紀錦佩、侯冠廷的「琥珀色艾爾啤酒」。

學術實驗組前三名：明新科大應材系邱煜曄、時尚系陳怡吟的「荔麥造」、南華大學生技系黃子旂、張簡嘉珈的「琉璃啤酒」及明新科大應材系蘇家瑋、羅逸文與中央大學資管系羅子瑀的「橘皮速發艾爾」。



《圖說》明新科大舉辦「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」，各大專院啤酒釀造達人齊聚競技交流。(圖/明新科大提供)



《圖說》明新科大應材系邱煜曄(右)、時尚系陳怡吟，以「荔麥造」作品獲學術實驗組第一名，中為指導教授龍明有主任。(圖/明新科大提供)

您可能會想看到...

[父子情深 九旬老翁回診走失 北投暖警助團圓](#)

[警察 客運公司協力合作 助迷途老人返家](#)

[警銀聯手護民荷包 基四警頒獎表揚有功行員](#)

全國啤酒釀造創意競賽登場 明新科大勇奪1金1銅4佳作



民衆日報

2024年10月9日 週三 下午5:57



【民衆網方健龍新竹報導】由台灣化學工程學會指導與經費補助、明新科大應用材料科技系主辦的「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」日前在該校應材系館舉辦，廖信德、彭政雄兩位副校長及半導體學院院長張合等師長出席，歡迎來自各地之參賽學生。地主明新科大獲得學術實驗組1金1銅與4個佳作的好成績。

明新科大應材系系主任龍明有指出，在重視生活風格與休閒的風潮下，精釀啤酒文化日漸發展，釀酒是結合化學工程、生物技術與材料的科學，手工精釀啤酒更是可以融入創作元素、展現獨特風味的專業工程技術。

「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」，廣邀全台各大專院校啤酒釀造達人參加，分淺色組、深色組及學術實驗組進行比賽，邀請傳奇酒業董事長林晉弘、啤酒頭釀造創辦人宋培弘、中華穀類食品工業技術研究所技術輔導主任許瑞瑋博士3位業界專家與學者擔任評審。參賽學生除作品海報外，也現場簡報啤酒釀造創意、材料製作以及設計理念，專家評審從色澤、香氣、氣泡、口感、風味、苦味及整體表現來品酒評分。

明新科大龍明有主任指出，應材系開設「精釀啤酒」跨領域課程已10幾年，也常舉辦校內啤酒釀造實作的研習活動。這次系上學生報名參賽，在激烈競爭中獲得學術實驗組1金1銅以及4個佳作，囊括最多獎項。

拿到學術實驗組第一名的應材系邱煜曄、時尚系陳怡吟同學，作品「荔麥造」創作理念是呈現台式熱帶風情，透過釀造與麥芽完美融合，做出散發荔枝芬芳與獨特迷人香味、特殊口感的台灣在地風味啤酒。評審品評口感、香氣一級棒，整體表現具商業水準。

台灣化學工程學會主委李度教授表示，為讓全國大專院校學生利用課堂所學的化學工業知識能結合生技、化工釀造工程與食品科技相關實務操作，舉辦「化工啤酒釀造創意競賽」讓學生瞭解化工生技中釀造製程與相關化學理論應用，評審評比本次參賽學生作品品質優異，有些還達到商業水準，讓學生有實務與理論融會貫通的經驗。

「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」淺色組前三名：中央大學資管系羅子瑀、黃柏翰的「小麥艾爾」、南臺科大生技食品系魏浩翔、王鈺翔、黃歆曉的「黃金海岸」及南華大學生技系黃子旂、張簡嘉珈的「美式夏艾爾啤酒」。

深色組前三名：南臺科大生技食品系魏浩翔、王鈺翔、黃歆曉的「黑面啤酒」、中央大學資管系羅子瑀、黃柏翰的「小麥威思」及逢甲大學化工系廖仁棕、吳彥橙、紀錦佩、侯冠廷的「琥珀色艾爾啤酒」。

學術實驗組前三名：明新科大應材系邱煜曄、時尚系陳怡吟的「荔麥造」、南華大學生技系黃子旂、張簡嘉珈的「琉璃啤酒」及明新科大應材系蘇家瑋、羅逸文與中央大學資管系羅子瑀的「橘皮速發艾爾」。



《圖說》明新科大舉辦「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」，各大專院啤酒釀造達人齊聚競技交流。(圖/明新科大提供)



《圖說》明新科大應材系邱煜暉(右)、時尚系陳怡吟,以「荔麥造」作品獲學術實驗組第一名,中為指導教授龍明有主任。(圖/明新科大提供)

「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」明新科大啤酒釀造達人勇奪1金1銅

記者 | 鄭銘德 新竹報導

發布時間：2024/10/09 | 15:02



明新科大舉辦「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」，各大專院啤酒釀造達人齊聚競技交流 圖片來源：明新科大

由台灣化學工程學會指導與經費補助、明新科技大學應用材料科技系主辦的「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」日前在該校應材系館舉辦，廖信德副校長、彭政雄副校長及半導體學院張合院長等師長出席，歡迎來自各地之參賽學生。地主明新科大獲得學術實驗組1金1銅與4個佳作的好成績。

主辦的明新科大應材系系主任龍明有指出，在重視生活風格與休閒的風潮下，精釀啤酒文化日漸發展，釀酒是結合化學工程、生物技術與材料的科學，手工精釀啤酒更是可以融入創作元素、展現獨特風味的專業工程技術。

「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」，廣邀全台各大專院校啤酒釀造達人參加，分淺色組、深色組及學術實驗組進行比賽，邀請傳奇酒業董事長林晉弘、啤酒頭釀造創辦人宋培弘、中華穀類食品工業技術研究所技術輔導主任許瑞瑋博士3位業界專家與學者擔任評當。參賽學生除作品海報外，也現場簡報啤酒釀造創意、材料製作以及設計理念。專家評審會從色澤、香氣、氣泡、口感、風味、苦味及整體表現來品酒評分。

明新科大龍明有主任指出，應材系開設「精釀啤酒」跨領域課程已10幾年，也常舉辦校內啤酒釀造實作的研習活動。這次系上學生報名參賽，在激烈競爭中獲得學術實驗組1金1銅以及4個佳作，囊括最多獎項。

拿到學術實驗組第一名的應材系邱煜曄、時尚系陳怡吟同學，作品「荔麥造」創作理念是呈現台式熱帶風情，透過釀酵與麥芽完美融合，做出散發荔枝芬芳與獨特迷人香味、特殊口感的台灣在地風味啤酒。評審品評口感、香氣一級棒，整體表現具商業水準。

台灣化學工程學會主任委員李度教授表示，為讓全國大專院校學生利用課堂所學的化學工業知識能結合生技、化工釀酵工程與食品科技相關實務操作，舉辦「化工啤酒釀造創意競賽」讓學生瞭解化工生技中釀酵製程與相關化學理論應用，評審評比本次參賽學生作品品質優異，有些還達到商業水準，讓學生有實務與理論融會貫通的經驗。

「2024全國化工啤酒釀造創意競賽」淺色組前三名：中央大學資管系羅子瑀、黃柏翰的「小麥艾爾」、南臺科大生技食品系魏浩翔、王鈺翔、黃歆曉的「黃金海岸」及南華大學生技系黃子旂、張簡嘉珈的「美式夏艾爾啤酒」；深色組前三名：南臺科大生技食品系魏浩翔、王鈺翔、黃歆曉的「黑面啤露」、中央大學資管系羅子瑀、黃柏翰的「小麥威思」及逢甲大學化工系廖仁棕、吳彥橙、紀錦佩、侯冠廷的「琥珀色艾爾啤酒」；學術實驗組前三名：明新科大應材系邱煜曄、時尚系陳怡吟的「荔麥造」、南華大學生技系黃子旂、張簡嘉珈的「琉璃啤酒」及明新科大應材系蘇家瑋、羅逸文與中央大學資管系羅子瑀的「橘皮速發艾爾」。