

聞香下馬：氣味萃取實驗之探究與實作

研習日期：民國 113 年 6 月 19 日(星期三) 13:00-17:00

報到地點：彰化師大進德校區科學教育中心 STEM 教室

本研習活動原為蕭教授輔導農會與農民的產業加值技術，並有產品產出及新聞報導。可將在地素材做出差異化且獨特性的產品，同時也能轉化為科教實驗。本實驗技術為蒸餾技術的變化及應用，具有不添加化學成份的安全優勢，及簡單操作成本低，對於國小高年級至高中生都容易上手。本次研習會展示產業半製備級、實驗解說級、簡易級、生活應用級等四類器材，學員均可實地操作。也會簡介此技術目前在產業的利用，對於未來教學及科展應用都能滿足需求。本次研習著重在學員探究與實作多樣不同素材的實驗結果，並由大數據結果推論出可能的原因及應用面，學員可親自組裝及操作實驗並得到產物。學員對於蒸餾將有另一番見解，將來引領學生能夠提供另一種發想的概念，並能結合在地環境的特殊素材萃取出具有特色的產品。

研習時間	研習主題	主講/主持人
13:00 13:15	報到	彰化師大科教中心
13:15 13:30	開幕式 活動宗旨說明	彰化師大理學院 黃啟炎 教授
13:30 15:00	氣味萃取實驗 實驗目的、原理、 器材組合(90 分鐘)	彰化師大生物學系 講座：蕭乃文 教授 助教：蘇翎沛、李怡臻
15:00 15:10	茶敘	
15:10 16:40	氣味萃取實驗 實驗流程、實驗綜合討論 (90 分鐘)	彰化師大生物學系 講座：蕭乃文 教授 助教：蘇翎沛、李怡臻
16:40 17:00	閉幕式	彰化師大科教中心