

報導媒體	青年日報	版面	12 版中彰投雲
時間	104 年 03 月 14 日	編號	20

報導內容：水里商工研發梅果醬 在地好滋味

產學合作創雙贏

水里商工研發梅果醬 在地好滋味

記者謝新鈕／南投報導

國立水里商工紅樓雅集藝文中心 103 學年第 5 檔藝文活動，昨日舉行展覽茶會及餐飲科研發「梅果醬」成果發表會。各界來賓及學校師生，見證及分享水里商工「梅果醬」的研發喜悅，展現出水里商工在「產學合作」長期耕耘的深化成果。

「梅果醬」研發是水里商工 103 年辦理精進優質計畫中之「產學合作共創雙贏計畫」的典範案例。

此計畫是水里商工、南開科技大學與信義鄉農會梅子夢工廠的合作案，歷經 2 個月的研發，共開發出紫蘇梅醬、烏梅醬、黃梅醬等 3 種口味。水里商工為確保

產品之優質性，自籌 1 萬餘元將梅果醬送 SGS 檢測單位化驗並通過認證。該產品將陳列於信義鄉

農會農特產展示中心「梅子夢工廠」銷售，讓遊客能品嚐在地天然的好滋味。



南投縣觀光處王處長等貴賓與參與研發的同學一起端出成果
(記者謝新鈕攝)