

MAY 31
TUE 2016

2016年全國技專校院學生實務專題製作競賽，遠東科大榮獲一金

分享:       0



【新南瀛記者黃鐘毅報導】「2016年全國技專校院學生實務專題製作競賽」成績出爐。遠東科技大學有5組入圍決賽，獲得1組第一名，2組第二名，成果豐碩。包括餐管系丁永強老師與顏詩涵、蔡素穎、莊福氣、郭芳婷、林雨田等學生組成的團隊，以《奈米羥基磷灰石製程開發及在化妝品的應用研究》，獲得化工材料群第一名；工設系官振豐老師與謝宗翰、謝和憲、王靖豪、歐博超等學生組成的團隊，以《低碳環保粗糠生質橡皮擦之研究》，獲得能源與環保群第二名；餐管系劉?盛老師與林欣、蔡佩樺、黃于珊、陳姿穎等學生組成的團隊，以《應用萃思理論創新廚具開發》，獲得商業群第二名。

《奈米羥基磷灰石製程開發及在化妝品的應用研究》，是以吳郭魚的魚鱗為原料，製得粒徑約100 nm的羥基磷灰石。羥基磷灰石與人體骨格和牙齒成分相近，所以廣泛應用於生醫領域。奈米羥基磷灰石具有優良的生物相容性，非常適合用於化妝品。本研究將開發出的奈米羥基磷灰石技術，結合本身擁有的奈米金屬粒專利技術、萃取技術等，綜合應用在各種化妝品的開發，產生很多獨特的功效。如將此技術用在牙膏的配方，可以大幅提升牙膏的修復、亮白、抗菌、除臭、脫敏等功效。羥基磷灰石有高的折射率1.651，奈米化的羥基磷灰石又有很好的覆蓋率，將其添加到防曬乳液中，可以提升紫外光的散射及遮蔽率，對皮膚有很好的保護作用。

《低碳環保粗糠生質橡皮擦之研究》，則利用低碳環保的PLA及含有天然二氧化矽的粗糠與TPR結合，製成低碳生質環保橡皮擦，除提升橡皮擦的擦拭清潔度之外，更大大減低橡皮擦吐油的狀況。《應用萃思理論創新廚具開發》，則結合TRIZ(萃思)理論，獲得三樣創新廚房輔助產品器具設計方案，分別是餐具之測溫器，鍋碗夾改製成單手可將鍋子等器具取起的夾持器具，及開罐器之改良。

以上專題研究的產品，都非常具有實用價值，也是貫徹遠東科大「想得到，做得出，賣得掉」的一貫教學理念。