

## 滴雞精很文創 中興大學「興福御守」傳情意傳健康

「興福御守」滴雞精由中興大學食品加工廠研發，委由國內知名大廠生產，不同於坊間多用老母雞熬製，「興福御守」選用脂肪含量較低的公土雞滴煉，並添加黑蒜精與梅精，以高溫高壓商業滅菌，可常溫保存，攜帶方便，同時完全不添加防腐劑、人工色素、抗氧化劑、增色劑等。

興大食品加工廠廠長謝昌衛表示，滴雞精近年來很風行，主要是將蛋白質變成小分子，讓人體比較好吸收，此次興大出產的滴雞精，加入產學合作研發出的專利黑蒜精和信義鄉梅精，梅精酸甜的口感，讓風味更好，此外，黑蒜含有寡糖跟膳食纖維，提高營養價值。

謝昌衛補充，一般身體疲勞、產後婦女、年長者比較會攝取滴雞精，此次結合食品科學所推出的文創產品，希望將滴雞精推廣至年輕族群，學生如果熬夜或身體疲勞，滴雞精有助於體力的恢復。更有別於坊間 10 入的大包裝滴雞精，「興福御守」每盒 2 入小包裝恰恰好，讓學生在考試期間或情人節送祝福，除了自己享用外，也能跟好朋友分享，傳達健康也傳達祝福。

首次用滴雞精送禮給女友的龍研究生表示，以前情人節多送巧克力，但其實巧克力的熱量高，女生不一定喜歡，這款滴雞精有梅精跟黑蒜精口味，喝起來很順口，沒有腥味，天冷時加熱喝更溫暖。

甫考到營養師的林同學表示，這款滴雞精是用黑羽公雞，熱量低，補充營養時身體比較沒負擔，同時「興福御守」的包裝很可愛，很像日本的變愛御守，如果收到這個禮物，會覺得很貼心。

[hinetaiwan.com](http://hinetaiwan.com)