



國立高雄大學

National University of Kaohsiung

2015 年 8 月 第 3 週

媒體報導本校新聞

秘書室媒體公關組





高雄大學周黃克鳴（右起）、曾鈺雯、葉知維
發明可保溫隔熱的擠花袋。（吳江泉攝）

擠花袋可隔熱 新手變達人

吳江泉／高雄報導

國立高雄大學應用物理學系周黃克鳴、葉知維、曾鈺雯，從保溫罐發掘靈感，運用空氣隔熱原理發明「隔熱擠花袋」，新手也能用它創作出漂亮蛋糕擠花裝飾，這項產品獲得第3屆南台灣學生激發創意競賽第5名，並通過新型專利申請。

周黃克鳴3人是高雄大學應用

物理學系固態理論實驗室成員，發明隔熱擠花袋，由實驗室主持人、系上教授孫士傑指導完成。發明構想則來自周黃克鳴就讀國立高雄餐旅大學附屬中學國中部時，學做蛋糕的經驗。

周黃克鳴表示，「擠花」是製作蛋糕重要必學視覺裝飾，做法是將冷藏或冰鎮過，半固態鮮奶油，裝填於擠花袋，再握擠於蛋

糕表層創造各種圖飾。

但擠花也常使許多初學者卡關失敗，因市售擠花袋多為塑膠或矽膠材質，不具隔熱效果，以致手溫快速融化鮮奶油，擠成糊狀而破壞蛋糕外觀。

「空氣就是很好的阻絕熱傳導媒介」周黃克鳴3人運用保溫罐真空隔熱原理，取材常見的防撞氣泡布，改善隔絕手溫傳遞的缺

點，大幅延緩鮮奶油融化時間，更具大擠出量、柔軟握感的優點。

「有了它，不只初學新手可輕鬆當蛋糕達人，職業師傅也更省時省事」尤其台灣經歷幾次食安風暴，有愈來愈多民眾選擇DIY，因此周黃克銘對產品深具信心，認為很有市場潛力。

高大應物系三學生從保溫罐發掘靈感

隔熱擠花袋 新手輕鬆當蛋糕達人



【記者陳雯萍高雄報導】當蛋糕達人從此不求人！國立高雄大學應用物理學系學生周黃克鳴、葉知維、曾鈺雯等3人從保溫罐發掘靈感，運用空氣隔熱原理，發明「隔熱擠花袋」，除了贏得第三屆南台灣學生激發創意競賽第五名，還申請新型專利，讓新手也能輕輕鬆鬆的創作出漂亮的蛋糕擠花裝飾。

周黃克鳴等3學生為應用物理學系固態理論實驗室成員，發明的隔熱擠花袋，由實驗室主持人、系上教授孫士傑指導完成。

發明構想來自周黃克鳴就讀國立高雄餐旅大學附屬中學國中部時學做蛋糕的經驗。

周黃表示，「擠花」是製作蛋糕重要

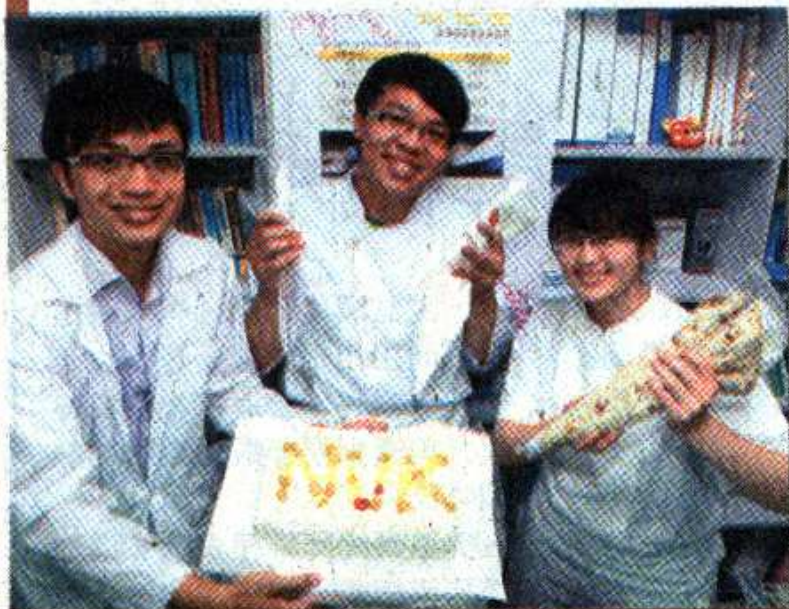
必學的視覺裝飾，做法是將冷藏或冰鎮過，半固態鮮奶油，裝填於擠花袋（加擠花嘴），再握擠於蛋糕表層創造各種圖飾。

但擠花也常使許多初學者卡關失敗，乃因市售擠花袋多為塑膠或矽膠材質，不具隔熱效果，以致手溫快速融化鮮奶油，擠成糊狀而破壞蛋糕外觀。

「空氣就是很好的阻絕熱傳導媒介！」周黃克鳴、葉知維、曾鈺雯運用保溫罐真空隔熱的原理，取材常見防撞氣泡布，設計氣泡包覆、3層式隔熱擠花袋，使用方法與傳統無異，但改善隔絕手溫傳遞缺點，大幅延緩鮮奶油融化時間，更具大擠出量、柔軟握感的優點。

3學生創意獲獎

隔熱擠花袋 新手也變蛋糕達人



高雄大學應用物理系學生周黃克鳴（中）和同學葉知維（左）、曾鈺雯（右），發明做蛋糕用的隔熱擠花袋。記者蔡容喬／攝影

【記者蔡容喬／高雄報導】高雄大學應用物理系學生周黃克鳴國中時曾上餐飲課，熟悉做蛋糕流程的他 and 同學葉知維、曾鈺雯共同研發做蛋糕用的「隔熱」擠花袋，鮮奶油不會因手溫太早融化，新手也能輕鬆擠出漂亮蛋糕花。這項發明獲學生創意競賽獎項，取得專利，還拍攝示範教學影片與民眾分享。

周黃克鳴說，「隔熱擠花袋」是從保溫罐發掘靈感，運用空氣隔熱原理，將市售擠花袋的材質重新改造，設計出有氣泡包覆、三層式的隔熱擠花袋，他說，歷經食安風暴，許多民眾會在家嘗試蛋糕DIY，這項發明讓初學新手也能輕鬆當蛋糕達人。

國中時就讀高雄餐旅大學附屬中學國

中部的周黃克鳴，相當熟悉做蛋糕流程，他和葉知維、曾鈺雯都是應物系固態理論實驗室成員，周黃表示，「擠花」是製作蛋糕必學技巧，將冷藏或冰鎮過的半固態鮮奶油裝填在擠花袋中，再擠到蛋糕表層，創造各種圖飾。但市售擠花袋多為塑膠或矽膠材質，無法隔熱，手溫快速融化鮮奶油，許多初學者常把蛋糕外觀弄糊。

「空氣就是很好的阻絕熱傳導媒介」，3人運用保溫罐真空隔熱原理，取材防撞氣泡布設計出隔熱擠花袋，獲第三屆南台灣學生激發創意競賽第五名，並申請新型專利，將爭取廠商合作，示範教學影片可上網觀賞（<http://youtu.be/YF6TataWOak>）。

自由時報 104年8月18日 第2版

隔熱擠花袋 新手變大師



有了它，新手
也可以變蛋糕
達人！高雄大
學應用物理學
系周黃克鳴、
葉知維、曾鈺
雯等3名大學生

從保溫罐發掘靈感，運用空氣隔熱原理，發明「隔熱擠花袋」，即便是新手，也能以它創作出漂亮的蛋糕擠花裝飾，該產品除了贏得第3屆南台灣學生激發創意競賽第5名，並成功申請專利。

（圖文：記者蔡清華）

首頁 > 日報 > 中國時報 > 地方新聞

擠花袋可隔熱 新手變達人

2015年08月18日 04:10 [吳江泉](#) / 高雄報導

A A A



高雄大學周黃克鳴（右起）、曾鈺雯、葉知維發明可保溫隔熱的擠花袋。（吳江泉攝）

國立高雄大學應用物理學系周黃克鳴、葉知維、曾鈺雯，從保溫罐發掘靈感，運用空氣隔熱原理發明「隔熱擠花袋」，新手也能用它創作出漂亮蛋糕擠花裝飾，這項產品獲得第3屆南台灣學生激發創意競賽第5名，並通過新型專利申請。

周黃克鳴3人是高雄大學應用物理學系固態理論實驗室成員，發明隔熱擠花袋，由實驗室主持人、系上教授孫士傑指導完成。發明構想則來自周黃克鳴就讀國立高雄餐旅大學附屬中學國中部時，學做蛋糕的經驗。

周黃克鳴表示，「擠花」是製作蛋糕重要必學視覺裝飾，做法是將冷藏或冰鎮過，半固態鮮奶油，裝填於擠花袋，再握擠於蛋糕表層創造各種圖飾。

但擠花也常使許多初學者卡關失敗，因市售擠花袋多為塑膠或矽膠材質，不具隔熱效果，以致手溫快速融化鮮奶油，擠成糊狀而破壞蛋糕外觀。

「空氣就是很好的阻絕熱傳導媒介」周黃克鳴3人運用保溫罐真空隔熱原理，取材常見的防撞氣泡布，改善隔絕手溫傳遞的缺點，大幅延緩鮮奶油融化時間，更具大擠出量、柔軟握感的優點。

「有了它，不只初學新手可輕鬆當蛋糕達人，職業師傅也更省時省事」尤其台灣經歷幾次食安風暴，有愈來愈多民眾選擇DIY，因此周黃克銘對產品深具信心，認為很有市場潛力。（中國時報）

隔熱擠花袋 新手也變蛋糕達人

2015-08-18 08:04:02 聯合報 記者蔡容喬／高雄報導

存新聞 ②



高雄大學應用物理系學生周黃克鳴（中）和同學葉知維（左）、曾鈺雯（右），發明做蛋糕用的隔熱擠花袋。記者蔡容喬／攝影

高雄大學應用物理系學生周黃克鳴國中時曾上餐飲課，熟悉做蛋糕流程的他和同學葉知維、曾鈺雯共同研發做蛋糕用的「隔熱」擠花袋，鮮奶油不會因手溫過早融化，新手也能輕鬆擠出漂亮蛋糕花。這項發明獲學生創意競賽獎項，取得專利，還拍攝示範教學影片與民眾分享。

周黃克鳴說，「隔熱擠花袋」是從保溫罐發掘靈感，運用空氣隔熱原理，將市售擠花袋的材質重新改造，設計出有氣泡包覆、三層式的隔熱擠花袋，他說，歷經食安風暴，許多民眾會在家嘗試蛋糕DIY，這項發明讓初學新手也能輕鬆當蛋糕達人。

國中時就讀高雄餐旅大學附屬中學國中部的周黃克鳴，相當熟悉做蛋糕流程，他和葉知維、曾鈺雯都是應物系固態理論實驗室成員，周黃表示，「擠花」是製作蛋糕必學技巧，將冷藏或冰鎮過的半固態鮮奶油裝填在擠花袋中，再擠到蛋糕表層，創造各種圖飾。但市售擠花袋多為塑膠或矽膠材質，無法隔熱，手溫快速融化鮮奶油，許多初學者常把蛋糕外觀弄糊。

「空氣就是很好的阻絕熱傳導媒介」，3人運用保溫罐真空隔熱原理，取材防撞氣泡布設計出隔熱擠花袋，獲第三屆南台灣學生激發創意競賽第五名，並申請新型專利，將爭取廠商合作。

大學生發明隔熱擠花袋 蛋糕新手救星



高雄大學應物系學生周黃克鳴（右起）、曾鈺雯與葉知維，共同發明可保溫隔熱的擠花袋。高雄大學提供

2015年08月17日 18:44 1 8+1 1

做蛋糕擠花常糊掉嗎？高雄大學應用物理學系周黃克鳴、葉知維、曾鈺雯等3名大學生，為克服奶油在擠壓過程因體溫接觸易融化問題，從保溫罐空氣隔熱原理找到靈感，發明「隔熱擠花袋」，有氣泡包覆、3層式隔熱，只要將市售塑膠或矽膠材質擠花袋，放入新式隔熱擠花袋，就可隔絕手溫傳遞缺點，延緩鮮奶油融化時間，擠花時可保鮮奶油較有彈性外觀。

水

國中就讀高雄餐旅大學附屬中學的周黃克鳴，是「隔熱擠花袋」創意發想者，他說當時曾學做蛋糕，「擠花」是製作時必學的視覺裝飾，做法是將冷藏或冰鎮過的半固態鮮奶油，裝在擠花袋，用手擠壓在蛋糕表面創造圖飾，不過因市售擠花袋多塑膠或矽膠材質，沒有隔熱效果，久握手溫會融化鮮奶油，一擠就會變糊，破壞蛋糕外觀。

三人在應物系固態理論實驗室接受教授孫士傑指導下，從保溫罐真空隔熱原理找到靈感，取材常見的防撞氣泡布，設計出氣泡包覆、3層式隔熱擠花袋，外觀、使用方法與傳統差不多，但可改善隔絕手溫傳遞缺點，大幅延緩鮮奶油融化時間，設計獲第三屆南台灣學生激發創意競賽第五名，也申請到新型專利，希望有機會可量產上市。（周昭平／高雄報導）

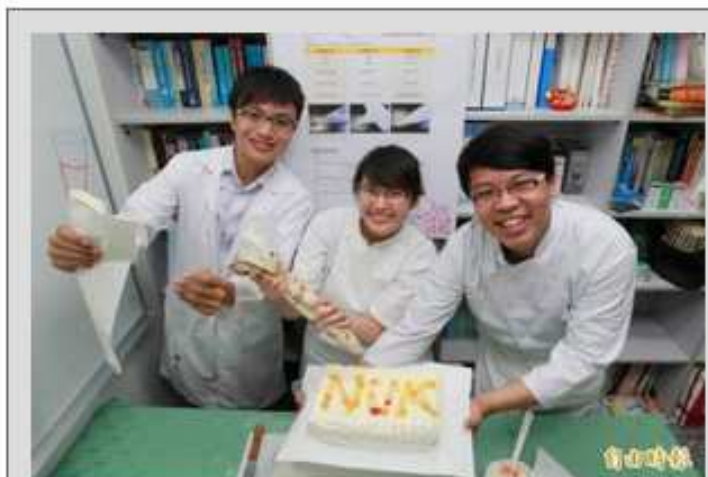


高雄大學應物系學生周黃克鳴（右起）、曾鈺雯與葉知維，發明可保溫隔熱的擠花袋。高雄大學提供

蛋糕擠花新發明 新手也能變大師（影音）

2015-08-17 11:14

〔記者蔡清華／高雄報導〕有了它，新手也可以變蛋糕達人！高雄大學應用物理學系周黃克鳴、葉知維、曾鈺雯等3名大學生從保溫罐發掘靈感，運用空氣隔熱原理，發明「隔熱擠花袋」，即便是新手，也能以它創作出漂亮的蛋糕擠花裝飾，該產品除了贏得第三屆南台灣學生激發創意競賽第五名，並成功申請專利。



大學生發明「隔熱擠花袋」，即便是新手，也能創作出漂亮的蛋糕擠花。（記者蔡清華攝）

周黃克鳴等3學生為校內應用物理學系固態理論實驗室成員，發明之隔熱擠花袋，由實驗室主持人、系上教授孫士傑指導完成。發明構想則來自周黃克鳴就讀國立高雄餐旅大學附屬中學國中部時，學做蛋糕的經驗。

周黃表示，「擠花」是製作蛋糕重要必學的視覺裝飾，做法是將冷藏或冰鎮過半固態鮮奶油，裝填於擠花袋（加擠花嘴），再握擠於蛋糕表層創造各種圖飾。但擠花

也常使許多初學者卡關失敗，乃因市售擠花袋多為塑膠或矽膠材質，不具隔熱效果，以致手溫快速融化鮮奶油，擠成糊狀而破壞蛋糕外觀。

「空氣就是很好的阻絕熱傳導媒介！」周黃克鳴、葉知維、曾鈺雯運用保溫罐真空隔熱的原理，取材常見防撞氣泡布，設計氣泡包覆、3層式隔熱擠花袋，使用方法與傳統無異，但改善隔絕手溫傳遞缺點，大幅延緩鮮奶油融化時間，更具大擠出量、柔軟握感的優點。