

## 藻寡糖於保健食品之應用

## 技術資料

能源海藻之研究主要是運用海藻中的纖維素轉化成生質酒精提供再生能源，而海藻中除了纖維素外尚含有相當豐富的醣類物質，為能有效利用這些海藻醣類物質，在進入纖維素轉化步驟前，即先行提萃具機能性之海藻醣類物質，以達到海藻之完全利用。

本原料萃取技術為習知之技術故無專利侵權問題，旨在精萃海藻中之有效成份。海藻醣類物質經過技術提萃後其醣類分子量有 90% 以上小於 500 Da，故稱本原料為「藻寡糖」。經體外試驗得知：藻寡糖能活化免疫細胞、巨噬細胞及促進 IgM 抗體的分泌，且具有良好的抗氧化效果，在動物實驗中亦發現：藻寡糖不會導致動物脾臟腫大，對生物體不造成刺激，且能活化自然殺手細胞活性，是為一項良好的調節免疫新素材。此外藻寡糖在經過激烈加熱反應後，仍具有良好的熱安定性，故可廣泛應用於各項機能保健加工製品中。

國內市售標榜具有調節免疫的產品主要有冬蟲夏草多醣體及牛樟芝多醣體兩大類，其售價高的原因主要來自菌絲體的培養需要投入設備成本、人力管理成本等。反觀鄰近國家日本，利用周邊海域的海藻開發出多樣化的調節免疫保健食品，不僅強調其天然性且有效利用海洋資源。基於上述理由，推測以海藻作為保健食品之新素材是未來銷售重點，且台灣市場上仍相當缺乏此類產品，可望能成功打入消費市場。

行政院農業委員會水產試驗所

技術移轉(授權)業者基本資料表

公司(農、漁會)名稱					
公司(農、漁會)地址					
成 立 時 間					
代 表 人 / 連 絡 人		職 稱		電 話	
				傳 真	
公司執照號碼(農、漁會會立案證號)					
主 要 產 品					
總 資 產 額	萬元				
登 記 資 本 額	萬元				
員 工 總 額	人				
從 事 產 品 研 究 發 展					人
從 事 產 品 生 產 線 上					人
廠 房 及 設 備 投 資 金 額	萬元				
營 業 額 ( 萬 元 / 年 )	萬元				
關 係 企 業 / 協 力 廠 商					

行政院農業委員會水產試驗所  
研究成果技術移轉(授權)意願書

移轉技術名稱	「藻寡糖於保健食品之應用」
計畫名稱	能源海藻開發研究
計畫主持人	姓名：黃培安                      服務單位：水產加工組
擬利用技術內容	藻寡糖於保健食品之商品化
擬移轉廠商 基本資料	公司名稱：
	代表人：                      電話：                      傳真：
	地址：
	聯絡人：                      電話：                      傳真：
產製項目	
預期應用範圍 及預期產品	

申請公司：                      (公司印信)      代表人：                      (簽章)

申請日期：      年      月      日