

# 愛之味股份有限公司

## 以澎湖海菜為主之礁膜多醣（含硫酸根）製程和生理功能評估開發計畫

### 計畫緣起

台灣是一個四面環海的島國，受到四季變化和冬夏不同洋流的影響，使得海藻資源生態相當的豐富。海藻不僅帶動了在地的觀光文化，更是製造氧氣與重要的基礎生產者，可以淨化水質，防止地球暖化。台灣常見的大型海藻有綠藻、紅藻和褐藻，因含有多種礦物元素、高 β-胡蘿蔔素、葉綠素、葉黃素等，用於食用、醫療、美容與健康養生的風氣日趨盛行。台灣行政院農委會漁業署 101 年統計年報資料顯示，台灣雖有豐富的海藻資源，且品質良好足以行銷到世界各地，但卻因為產品開發技術的缺乏，使得經濟價值低落，海藻類製品多仰賴國外進口，導致台灣野生海藻的採集和養殖業的不興盛。台灣近 5 年來青海菜的產量是逐年下降，從 96 年的 125 公噸，到 100 年時僅剩 15 公噸。因此為了提升海菜（藻）產業經濟，利用海藻特有的機能性成份，開發具有高度附加價值的產品，非常值得投入發展。

### 新產品簡介

1. 青海菜（礁膜）水溶性多醣具有高量的含硫酸根多醣，組成包含 RHAMNOSE、XYLOSE、GALACTOSE 以及 GLUCOSE，過去研究中證實，海菜抽出物具有抗血管新生及抗凝血作用，此外，青海菜還可分離出胺酸甜菜鹼（B-HOMOBETAIN）具有降低血漿膽固醇和血壓的效果。



愛之味股份有限公司提供大眾高品質的中華美食，創造領導潮流商品，到專注於抗氧化、預防文明病等預防醫學的研究與開發，始終堅持產品品質自然化、製造技術科學化、健康食品大眾化，貫徹「讓明日更健康」的企業理念，堅持「二不、三少、三多」的企業良心。

成立日期 / 60 年 6 月 26 日

負責人 / 陳哲芳

資本額 / 4,976,892 千元

員工人數 / 587

2. 愛之味公司將海菜經過水萃取、過濾、乾燥加工製程後，開發具市場潛力的保健素材－礁膜多醣，產品規格為總多醣含量高於 40%、鼠李糖含量高於 40%、硫酸根含量高於 13%。
3. 產品不含化學或有機溶劑。
4. 礁膜多醣可作成 SACHET 粉劑包保健食品，亦可調配於茶飲、乳品等飲料，供品牌客戶做為保健飲料之素材。

### 計畫創新重點

1. 以本土青海菜作為原料，不必依賴進口，掌握關鍵技術，提升產品差異化。
2. 去除藻腥味、保留天然多醣物理特性，作為未來開發保健產品之 CLEAN LABEL 參考要件。
3. 促進澎湖對於青海菜的重視和價值性，並提升休閒農業的發展。
4. 國內尚無廠商製造、販售或使用此方式生產礁膜多醣，技術領先國內業界。

### 研發成果及衍生效益

1. 替代進口、降低成本：以褐藻醣膠（FUCOIDAN）粉末素材為例一公斤 3 萬 -10 萬元。
2. 大幅提升澎湖海菜經濟價值，間接促進澎湖就業力、休閒農業與養殖技術發展。
3. 預估國內三年內，銷售保健素材與 SACHET 包產品，潛在效益達 1000 萬元。
4. 培育技術開發人才，累積研發專案設計與執行經驗，增進企業軟實力。

### 專案執行重要心得

在專案發想階段，蒐集許多台灣本土原料，才發現這塊寶島孕育很多的保健資源，因為地理環境狹小緣故，常常靠其他國家進出口和趨勢在運作，幾乎很少發展傳統特色的產品和相關技術。最後決定選用澎湖海菜，除了知名度不高、價值低迷外，透過海菜推廣中心的說明，才知道海菜大部份都是販售給日本，一般作為休閒農業產量不大，過去曾經有作為大量原料供應給日本，但近年來採購量也逐漸不穩。計畫執行期間 104 年度海菜摘採比例不高，產量連外銷（內銷）作為鮮食都不足，但賣海菜的阿姨表示其實冷凍庫還有去年的囤貨，但客戶都喜歡當季新鮮的。囤積的採摘海菜需要大型冷凍設備保存，對於漁民而言，是一個很大的負擔。因此非常感謝經濟部工業局給予這個產、官、學合作機會，讓愛之味能嘗試研究推廣本土素材（海菜），未來希望讓技術根留台灣，產品競爭國際。