

## 利用雞頭及其他禽畜產廢棄物生產富含肌等生物活性之保健食品

### 計畫目標

本計畫產品乃利用低價值資源來生產具機能性之高附加價值產品，計劃將公司生產的電宰副產品部份利用，開發成為具機能性之高價位保健食品，每年增加一億五千萬產值。



### 執行成果

1. 經由本計畫之研究所開發出來的產品，初期研發產品成份具抗氧化功能及降血壓之效能，可成為具潛力之保健食品。
2. 部份研究委託學校進行，強化產業界與學界研究交流，經研究討論使技術能加以延伸，開發新的構想與保健食品研究方向。
3. 本計畫之開發促使研發人員與工廠生產人員同時參與，使得理論與實務可互相結合應用，加速人員培訓與新產品開發的速度，讓計劃進行的更順暢。
4. 未來可幫助公司導入保健食品與生物科技產業，提昇公司產品競爭力。

### 新產品簡介

本研究開發之產品乃利用禽產副產品，經酵素工程等加工程序處理，開發成為具有生理機能性，含有 Carnosine 等生物活性 peptide 之保健食品，研發產品成份具抗氧化功能及降血壓之效能。開始擬以一般瓶裝設計上市，未來再推出錠裝、膠囊狀等攜帶方便之保健食品。



### 技術合作單位

技術合作單位名稱：國立台灣大學食品科技研究所

技術合作項目：酵素工程、成份分析與機能性測試等研究

### 成果應用領域

此類新產品開發可應用於以下幾個領域

1. 可製成「氨基酸、peptide 及蛋白質等成份之營養補充品」
2. 保健食品
  - 增強抗氧化力
  - 降血壓
3. 食品添加物
4. 飼料添加物

另外此一技術也可應用於其它富含蛋白質之動植物副產品加以開發利用。

### 專案執行重要心得

大成長城公司過去主要從事飼料與禽肉產品之開發生產，雖然屬於較傳統性產業，但已有相當的產銷與產品開發經驗。就公司發展生物科技而言，以從事與大成企業本身有關連性的產品來開發生物科技產品，把握性較高，受到外來影響較低。另一方面，大成公司從事本計畫之研究與產品開發，不但可充分利用自己產出的低價值副產品轉化為高附加價值產品，同時可減少副產物所造成的環境污染問題。整體而言，此一研究計劃具有產品開發的延續性與技術層面的提升，可幫助相關設備利用之擴充與減少投資成本等優勢，同時可提升傳統工業產品競爭力，相對減少各種企業風險。

