

澎湖產海菜作為烘培食品與 預防高血脂保健食品的加工技術

國立臺灣海洋大學 食品科學系 蔡震壽教授

以澎湖產綠-海菜 (*Monostroma nitidum*) 為原料，經由一系列的加工程序處理後可製得 30% 的可溶性物質，其中多醣類佔 59%，蛋白質佔 5.5%。其餘的不可溶性膳食纖維為主。

其中可溶性物質具有乳化的功能特性，可作為天然乳化劑與增稠安定劑用。經試驗發現，此海菜經加工後可產生具有海藻香氣與 Q 彈特性的膠體，適合作為烘培食品的餡料用，如海藻酥等產品。

另一方面，海藻經加工後可製得具有吸附膽酸，降低血漿中膽固醇的生理機能性。此擬可作為預防高血壓的保健食品，如高纖印料產品等。本原料屬於國內天然海藻素材的利用，具有開發與生產的潛力。

