

臺灣鯛魚骨皮萃取發酵粉末及馬祖淡菜精

國立臺灣海洋大學 食品科學系 龔瑞林 教授

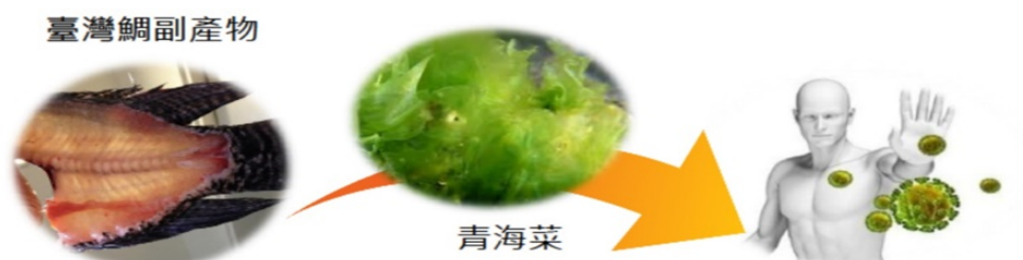
臺灣鯛魚骨皮萃取發酵粉末計畫是為提高優質吳郭魚-臺灣鯛魚片加工後的副產品再利用的經濟效益，將臺灣鯛魚片加工剩餘之魚骨、皮副產物，經由海洋大學食科系既有先進萃取分離濃縮技術及乳酸菌發酵技術精化製備活性胜肽成分，搭配青海菜多醣體成為複方保健素材，在政府補助下進行保健素材之安全性與安定性檢測，以及免疫調節、抗疲勞及輔助調節血壓之3種功效評估。

有初步功效評估結果後加入學校產學合作輔導，成立公司向學校申請技轉為基礎下研發複方配方設計進入產品上市，整合潛在廠商建立穩定原料供應、加工生產系統及建構實質銷售通路品牌推廣，營收穩定後進行SNQ、TQF、穆斯林HALAL及衛服部健康食品認證，以高附加值性與高通量性推展系列保健概念食品。

目前臺灣鯛魚片加工剩餘之魚骨並無特別利用，而魚皮又不及魚鱗容易在膠原蛋白這部分有競爭力，本系累積多年的魚精製備技術能落實產業加值解決副產物問題。將保健食品脫離膠囊錠劑回歸到日常飲食餐點是當前產業的新思路。

本計畫以乳酸菌發酵技術切入並搭配青海菜多醣體成為複方設計兼顧產品美食風味、提高功能性與技術門檻，整合產地到餐桌式的帶動臺灣鯛原料供應到加工生產系統提供高品質高安全性的產品，尤其首創伴手禮與介入穆斯林市場等，全新面貌產品開發及銷售通路品牌化，預期將有革命性的市場爆發點與高度臺灣鯛產業產值提升實力。

獨特性-技術新穎性-創造新創價值



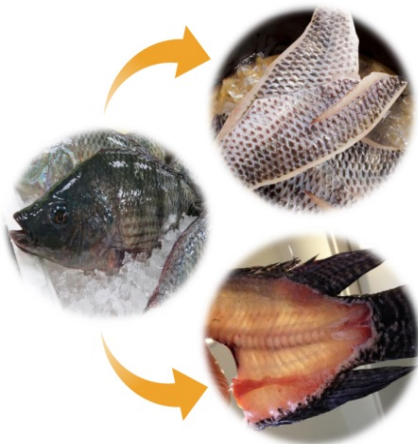
新穎的複方原料

- 特殊的**乳酸菌**發酵優良**臺灣鯛副產物**搭配**青海菜多醣體**萃取物，動物實驗初步證明**有抗疲勞、增加免疫力及輔助調節血壓**之效果。(專利申請中)

1

擬解決問題

臺灣鯛加工副產物利用



臺灣吳郭魚年出口量
約為4萬公噸 (漁業署, 2015)

製成魚片出口的產量即達
6千公噸

魚類加工處理所產生的**廢棄物**(約佔60-75%) 估計最高
可達4,500公噸

(Oliveira et al., 2010)

(內容參考如附件)

1

