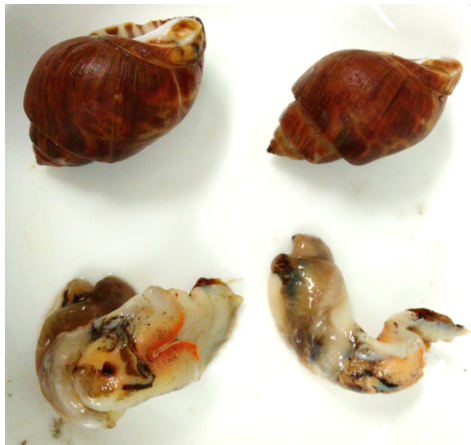


高壓於活性胜肽之萃取與應用

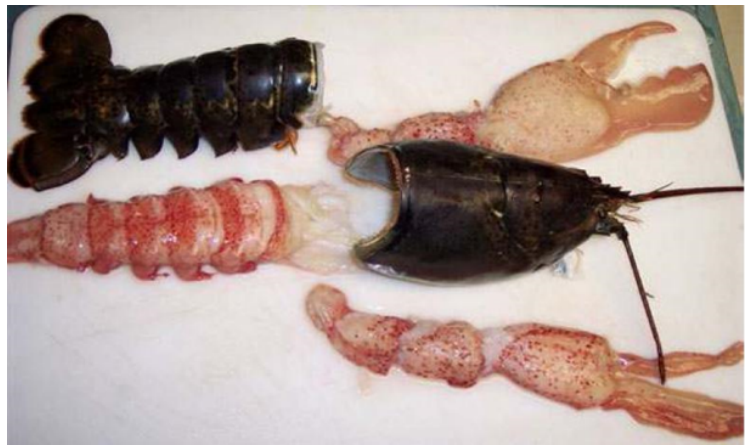
國立臺灣海洋大學 食品科學系 陳冠文 助理教授

利用食品加工與超高壓加工技術萃取出具有活性胜肽做為評估其降血脂及降血壓的保健素材研發。

研究項目包括：乳酸菌發酵臺灣鯛魚片加工副產物與青海菜寡糖之混合物對抑制血管升壓素轉換酶(ACE, angiotensin converting enzyme)活性的探討、探討鱸魚副產物之胜肽對 HMG-CoA reductase 抑制及降血膽固醇及ACE的抑制效果、高壓加於甲魚精與雞精之製備與萃取的相關應用及高壓破壁綠藻發酵水解物對降血壓之探討。



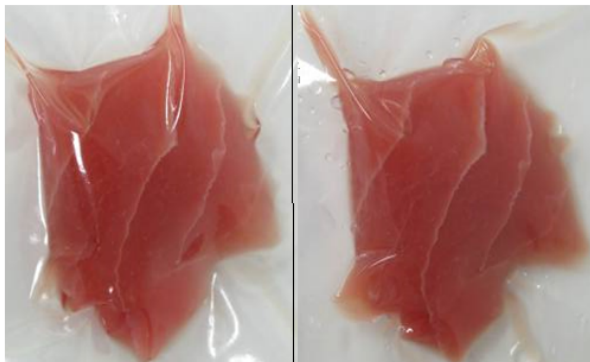
高壓脫殼之風螺



超高壓脫殼之龍蝦

HPP前

HPP後



HPP前

200 MPa

400 MPa

600 MPa