



## 餘甘子新品種及機能產業應用

餘甘子(*Phyllanthus emblica* L.) 在臺灣俗稱油柑，傳統多以鮮果或蜜餞方式食用，近年來國內外科學研究關注於調節血糖、調節血脂及抗疲勞等多種保健功效驗證及應用，苗栗場為因應餘甘子機能保健產業發展需求，已分別選育鮮食及膳食品種苗栗1號，以及保健加工品種苗栗2號，配合已建立之TGAP良好栽培規範，可生產優質安全原料。保健加工品種苗栗2號之總多酚、總黃酮及機能成分 $\beta$ - glucogallin含量高，可應用於調節血糖、調節血脂等保健功效產品開發。目前已完成苗栗2號調節血糖動物試驗評估，並確認其作用機制，並已建立gallic acid及 $\beta$ - glucogallin等10個成分之HPLC指紋圖譜，可作為品質管控指標。

### 餘甘子苗栗1號(綠晶鑽)

- 成熟期較早，果實較大、青綠色，木栓化程度低，外觀佳
- 食用口感鬆脆，酸澀程度較低，但食用後回甘程度仍佳，符合鮮食及膳食利用特色



### 餘甘子鮮食及膳食應用

- ✓餘甘子鮮果汁及相關產品應用
- ✓鮮果之水、酒、醋浸泡產品
- ✓鮮果發酵產品(如醋、酵素)
- ✓蜜餞、醃製品等



### 餘甘子苗栗2號(優甘讚)

- 果實小，外表易有木栓化情形，其食用口感較硬，苦澀味重
- 總多酚、總黃酮及機能成分 $\beta$ -glucogallin含量高，適合作為保健產品加工原料



### 餘甘子成分分析及品質管控

- 已建立gallic acid、 $\beta$ -glucogallin及其衍生物之HPLC指紋圖譜，可作為品種選育、栽培管理及產品研發之評估指標

