

功能性發酵乳錠的開發

畜試所表示，將乳酸菌添加於乳製品或食品中，一般都能改善製品的風味並提高乳品的機能特性。近年來，乳酸菌生菌食品或製劑能改善腸內菌叢，對於人體健康有顯著幫助，被視為生物技術中的原生保健性菌種與益菌助生質因而倍受注目，一般這一類食品的主要機能在於改善腸內菌叢平衡、防止下痢及改善便秘、降低血液膽固醇含量以及提高、活化人體免疫系統等。國際乳業聯盟建議益生菌製品中至少要含有 107 CFU/g 的活菌才能具有機能性。

爲了開發具有市場區隔性的國產新式

乳製品，產品應兼具有營養價值高及良好風味等特色，由畜產試驗所與國立台灣大學動物科學技術系合作研發功能性發酵乳錠的開發，已獲得初步成果。開發成優酪

乳型乳錠及克弗爾型乳錠 2 種，分別

利用乳酸菌製成優酪乳，以及克弗爾菌粒製成含乳酸菌及酵母菌的克弗爾發酵乳，在 2 種發酵乳內添加益菌質和保護劑後進行冷凍乾燥後，再壓

型成錠。在優酪乳型乳錠的乳酸

菌數可達 109 cfu/ml 以上，而克弗爾型乳錠乳酸菌數可達 107 cfu/ml 以上，酵母菌數約可達 107 cfu/ml，成品中益生菌數的含量皆有達到國際乳業聯盟的標準。🌱



最完整 全新的唯一農藥書籍

實用農藥

定價：2200元

作者：廖龍盛

主要內容：含緒論、農藥分類、生物農藥、農藥混合、毒性、毒理、安全合理使用、使用範圍與方法均有詳細介紹。包括殺菌劑、殺蟲劑、殺蟎劑、殺線蟲劑、殺鼠劑、除草劑、植物生長調節劑、引誘劑、忌避劑、拒食劑、微生物殺蟲劑、昆蟲生長調節劑、殺軟體動物劑、殺藻劑、雜類及農藥補助劑等，共50餘大類，530多種農藥。



豐年社 台北市溫州街14號

郵撥00059300財團法人豐年社 郵購另加掛號郵資60元

電話：02-23628148分機30或31 傳真：02-83695591