

# 進補科技化

## 一 食用藥膳動物膠

資料來源 | 畜產試驗所

畜試所於 95、96 年採用淘汰土雞及豬骨等廉價原料，經傳統加熱後，萃取、熬煮及煉製成土雞膠及豬骨膠，分析其中之營養組成及機能性物質，未來將可取代傳統藥膳膠之動物性原料，開發高價值之科學藥膳膠產品。

自古以來即有動物膠之利用，其中以龜鹿二仙膠、阿膠最為有名，為強健筋骨之傳統名藥。龜鹿二仙膠主要以龜板及鹿角以文火經七天七夜的熬製後，加入人蔘及枸杞，再熬製三天三夜而成。阿膠則以驢皮熬製，藥用功效最好。此外，民間尚有一種動物膠產品－猴膠，係由猴骨熬成的黑色固狀膠質，據信有活血、治療風濕酸痛的療效。由於時代變遷，保育動物意識高漲，此類藥膳膠之原料已不易取得，甚至禁止使用，加以藥膳膠之功效是否源自動物原料本身，抑或是由中藥材賦予，實為值得深入探討的課題。

畜試所於 95、96 年採用淘汰土雞及豬骨等廉價原料，經傳統加熱後，萃取、熬煮及煉製成土雞膠及豬骨膠，分析發現土雞膠與豬骨膠含豐富且均衡的胺基酸組成，符合多項人體之必需胺基酸需求；且兩者均含有磷絲胺酸、牛磺酸、肌酸及肌肽等機能性物質。除磷絲胺酸外，土雞膠較豬骨膠有較高含量之牛磺酸、肌酸及肌肽。

根據文獻指出，對於須補充鈣之骨質疏鬆症患者及缺鐵性貧血患者，磷絲胺酸為促進鈣、鐵吸收的優良物質。牛磺酸為身體必須營養成分之一，目前在調製嬰兒奶粉及多種功能性飲料（例如美國的紅牛、日本的力保健及台灣的康貝特等）中均有添加，據研究顯示，牛磺酸被認為對嬰兒腦部及眼部發育有良好的影響，亦可降低血漿中三酸甘油酯，以及肝臟和血漿中膽固醇之含量。此外，肌酸可增強記憶力及提高智商，近年來，短跑運動員常服此種被允許使用的肌酸商品，以增加衝刺及爆發力，較易於恢復疲勞。肌肽則有良好的抗氧化特性，具有效的自由基清除能力，對防治慢性病有良好的效果。若以成人為標準，其攝食後可防止身體之脂肪氧化所造成危害量需 500 毫克，則約需攝食土雞膠 70 公克，而豬骨膠 100 公克即可達到效果。

畜試所表示，禽畜屠宰副產物一向予人高脂肪、高膽固醇、不耐久藏等利用性差且較不利健康的迷思，若能善加開發利用，如土雞膠與豬骨膠，將可提升副產物利用層次，一改被人誤解的不良印象，增加其商品利用價值。未來或許可取代傳統藥膠原料，並與中藥材配合，開發既營養又具機能特性的藥膳產品。豐

畜產試驗所：06-591-1211 轉 256