

# 來自大海的綠金 調節免疫・海藻醣 體內環保・即溶寒天

資料來源 | 水產試驗所



即溶寒天代餐包講求體內環保，進行健康的體重控制

台灣周邊海域孕育著令人驚喜的「海洋綠金」—海藻，海藻因富含必須胺基酸、維生素、膳食纖維，是一種「優質天然食品」。有關海藻的機能性一般多關注在高纖及高碘兩項，隨著研究的進步，水產試驗所發現海藻中的醣類成份大有來頭，具有抗病毒、抗敏、降血脂、降血壓、調節免疫等功能。若以新穎性技術自海藻中萃取出小分子「Fuco

海藻醣」及大分子「即溶寒天」（洋菜）加以研發應用，必能在保健食品產業上激起新火花。



海藻醣調節免疫及體內環保新主張

自海藻中萃取而來的小分子「Fuco 海藻醣」，經動物實驗證實不影響實驗動物的體重及脾臟／體重比值，故屬於溫和、不刺激生物體之草本素材；且其具有活化免疫細胞、巨噬細胞的能力、促進抗體分泌及良好的抗氧化效果，為一優質的調節免疫新元素。此外「Fuco 海藻醣」在經過 121°C 處理 30 分鐘或

100°C 處理 1 小時的激烈加熱，仍具有良好的熱安定性，故可廣泛應用於各項機能保健加工製品中。

另一項蘊藏於海藻中的寶藏為「即溶寒天」，以新穎技術解決一般寒天需以沸水溶解的不便，取而代之為 85°C 即溶性與方便性。即溶寒天可由龍鬚菜或一般寒天改質而成，改質過程不使用有機溶劑、漂白劑等有害物質，故色澤呈現淡黃色。此外 1 公克的即溶寒天能夠抓住 100 毫升以上的水分，因此每日攝取「即溶寒天」不僅能補充膳食纖維、產生飽足感，進行健康的體重控制，亦能減緩代謝不順暢的困擾，另可利用即溶寒天粉之特色，調製「即溶寒天代餐包」以利於外食族食用，在營養調配上，特別針對膳纖、植物性蛋白及維生素含量作補充，達到體內環保的訴求。【豐】

水產試驗所：02-2462-3792

即溶寒天凍利於外食族食用，補充每日膳纖、植物性蛋白及維生素

