

紅薏仁機能性食品原料生產技術介紹

文圖/陳裕星

紅薏仁是帶有麩皮的「全穀薏仁」，含有豐富的營養成分，其蛋白質約15%為穀類中最高者，其他營養包括醣類、不飽和脂肪酸、膳食纖維、維他命等，與豐富的機能性成分如植物固醇、薏仁酯、薏苡素、薏苡內醯胺物質等。現代醫學研究證實薏仁具有調節血脂、血糖、抗過敏、調節荷爾蒙與改善不孕症、輔助抑制腫瘤與減輕放療副作用等功能。

本場與農科院合作紅薏仁不易形成體脂肪功效評估，證實全穀紅薏仁具有減少體重及食物利用率效果，並可降低血液及肝臟之三酸甘油脂及膽固醇、減少低密度脂蛋白 (LDL) 及增加高密度脂蛋白 (HDL)、減少肝臟重量、改善肝功能 (GOT、GPT) 及腎功能 (以肌酸酐及尿素氮為指標)。本場建立紅薏仁機能性成分萃取技術與指標成分分析方法，技轉業者可依此建立標準化機能性食品原料，開發各種機能性食品，如飲品、沖泡飲品、膠囊、錠劑等。本項研發成果已經成熟，歡迎對此技術有興趣者，可連結本場網站 (www.tdais.gov.tw) / 最新消息 / 本場公告項下洽詢。



▲東南亞進口之薏仁籽粒較大 (左)，因貯運期長常產生油耗味，大多磨去麩皮成為精白薏仁銷售 (中)。國產紅薏仁籽粒較小 (右)，採收後全程保鮮，可保存最佳機能性成分、營養及風味