


# 2019臺灣醫療科技展 本場展出產品受高度歡迎

文／賴榮茂、陳正敏、黃雅玲、周浩平 圖／賴榮茂

「2019臺灣醫療科技展」於12月5日至8日在臺北南港展覽館2館展出，此展係以臺灣專業醫療及生技為核心，展示產學研串接成果，磁吸全球醫療科技夥伴聚焦臺灣。農委會的「農業健康館」規劃「民俗植物開發」、「銀髮保健修復」、「樂活療育紓壓」、「食安檢測檢驗」4大主題，以呈現農委會近年來42項與民生健康相關之農業生技成果。

本場分別在民俗植物區、樂活療育舒壓區及銀髮保健區3個展項提供「薑花高雄8號~橘蝶及其美妝產品開發」、「生物肥料用液化澱粉芽孢桿菌 *Bacillus amyloliquefaciens* KHB06 菌株及其量產技術」及「紅豆納豆產品」的展出。參觀民眾對於本場研發出的產品，感到好奇也提出問題與研究人員交流討論，例如對薑花橘色品種感到相當新奇，試抹利用薑花開發的潤澤精華液後，表示覺得好吸收、擦了完全沒有負擔且淡淡清香味讓人覺得舒服。對液化澱粉芽孢桿菌感到興趣，頻問是否已商品化？哪裡可買到？未來是否可應用在都市菜園中或景觀花卉栽培？



農委會陳駿季副主委向本場戴順發場長洽問銀髮保健區的紅豆納豆產品。

本場食品加工研究室將納豆菌接種在本場育成的紅豆品種，成功開發高抗氧化、低普林的紅豆納豆產品，吸引不少日常習慣食用納豆民眾前往展位參觀諮詢。有民眾特地前往展位諮詢，因年邁雙親為養生每日必食用納豆，但做為女兒的她怕父母長期食用納豆會有痛風問題，且年長者牙口不好，咀嚼納豆更為吃力；而本場研發的紅豆納豆產品具有高抗氧化及低普林含量等特點，亦將發酵完成的紅豆納豆利用冷凍乾燥技術，製作成易方便攜帶又富含納豆激酶、吡啶二羧酸 (Dipicolinic acid) 及黏蛋白 (mucin,  $\gamma$ -PGA, Poly-glutamic acid) 的產品，而經冷凍乾燥後的紅豆納豆，香氣濃郁無異味，質地已成為海綿孔洞性質，更適合牙口不好年長者食用，此位民眾聽本場研究人員介紹後，開心的試吃並說「一定要將此產品推薦給我的父母親，也謝謝本場用心開發出有利於銀髮族食用的產品」。展覽期間吸引不少民眾前往展位參觀諮詢，冷凍乾燥的紅豆納豆接受度較一般市售納豆高，能開創更高之經濟價值。



民俗植物區的展項－薑花高雄8號~橘蝶及其美妝產品開發



樂活療育舒壓區的展項－  
「生物肥料用液化澱粉芽孢桿菌  
*Bacillus amyloliquefaciens* KHB06  
菌株及其量產技術」