

# 吃甜點也能補充葉黃素？

## 金盞花萃取新技術讓美味健康零距離

作物改良科 任珮君 分機 253

現代人手機不離身，長時間盯著螢幕，眼睛疲勞已成常態。為了提供民眾更貼近日常的葉黃素攝取方式，本場成功開發一項新技術，將金盞花中總類胡蘿蔔素及葉黃素等機能性成分萃取出來，應用於大眾喜愛的甜點餡料中，這項創新技術不僅為新竹縣尖石鄉那羅部落的金盞花產業注入新活力，更擴大其應用範圍，增加青農收益，讓消費者在享受美味的同時，輕鬆補充營養素。

本場表示，葉黃素與視力保健有關，主要存在於眼睛視網膜的黃斑部，人體無法自行合成，需要透過飲食

進行補充。目前已知金盞花是葉黃素含量最豐富的植物，然而總類胡蘿蔔素及葉黃素等機能性成分具高度環境不穩定性，容易因光照、氧氣及熱能而降解。市售葉黃素保健食品多以膠囊形式保護機能性成分，這對於不擅長吞嚥之孩童或銀髮族來說相當不方便。本場開發之「超音波水浴萃取技術」是利用植物油於低溫條件快速萃取，可有效減少機能性成分之破壞，並提升生物利用率，讓營養攝取變得更有效率。

本場指出，新竹縣尖石鄉那羅部落以種植金盞花聞



▲圖 1. 金盞花為總類胡蘿蔔素及葉黃素最豐富之植物。



▲圖 2. 分析金盞花各部位總類胡蘿蔔素及葉黃素含量，以花朵之含量最高。



▲圖 3. 新開發超音波水浴萃取技術之萃取效率（左 3 至 6）高於傳統製程（左 1 至 2）。