

包埋技術於保健產品之開發

技術現況	以乳酸菌為例，目前乳酸菌包埋載體產品，多以微膠囊或是雙層包埋型式產品為主，本技術藉由篩選與試驗不同材料，選擇適當的食品配料開發膠質載體以提升其耐受性與儲存安定性，產品可作為後續多元性保健產品開發使用，提升我國乳酸菌產業競爭力。
技術規格	<ol style="list-style-type: none"> 1. 評估不同蛋白質與多醣材料進行選擇，根據其材料特性，有效地將乳酸菌進行包埋，其活菌數可達 10^{11} CFU/g。 2. 包埋組別經過耐酸、膽鹽的測試，與未包埋組別相比，能夠有效提昇乳酸菌耐受性。 3. 經儲存安定性測試結果，室溫下 6 個月仍保有一定活菌數。
技術成熟度	<input type="checkbox"/> 量產 <input type="checkbox"/> 試量產 <input type="checkbox"/> 雛形 <input checked="" type="checkbox"/> 實驗室階段 <input type="checkbox"/> 概念 <input type="checkbox"/> 其他（請說明）
技術可應用範圍	保健配料開發產業
潛力預估	全球益生菌膳食補充品市場主要集中在亞太地區，並具有 15 億美元之商機。除了優良菌種的持續開發外，保健配料及其賦型配方研究也相當重要，配合膠質載體技術的開發，可增進乳酸菌或其他保健配料的功能訴求，協助業者在日益成長的保健配料市場佔有一席之地。
所須主要軟硬體設備	凍乾機、噴乾機、混合設備
需具備之專業人才	化學、化工、食品相關科系畢業
聯絡人員	賴進此研究員
電子信箱	jtl@firidi.org.tw
電話	03-5223191 轉 517
傳真	03-5224171