

森郁農業科技股份有限公司

含神秘果成分之乳酸發酵產品開發計畫



成立日期：91年07月04日
 負責人：林初鎧
 資本額：20,000千元
 員工人數：7人

經營理念

本公司成立於2002年，秉持「品質保證，消費者有信心」之理念，即全力投入天然產品製造，絕無添加任何的人工色素及防腐劑，經由自然工法天然研製而成，累積許多相關的專業知識與經驗，從神秘果原料栽培管理起到檢驗加工包裝出貨均秉持食品衛生安全，多年來在業界建立起廣受好評的商譽。

本案合作之技轉單位

財團法人食品工業發展研究所

計畫緣起

依據衛福部統計，大腸癌已連續第六年蟬聯國人的十大癌症發生第三位，這與現代人生活飲食習慣密不可分，國民健康署署長指出國人飲食西化，喜好燒烤紅肉、缺乏運動以及肥胖都是促使大腸癌發生機率增加的原因，因此除了定期檢查與提高活動量，營造一個健康「腸」久的飲食習慣，亦是降低罹癌風險的方法，科學研究指出人類腸胃道的菌相會受宿主的飲食習慣產生變化，進而影響人體代謝功能，提高疾病發生機率，國內外醫學研究證實，攝取益生菌、益生質對腸道健康具有正面的效果，因此本公司除了關注市場上對於天然代糖需求大量增長，希望以神秘果作為變味劑，開發健康又無負擔的天然代糖，並期望藉由計畫研發含神秘果的益生菌、益生質健康食品，進行共生質產品市場的開拓與區隔，並拓展神秘果的應用，達到產業技術升級目標。

新產品簡介

利用神秘果具有酸變甜之神秘蛋白 (miraculin)，結合益生菌發酵時產酸之特性，開發含神秘果之共生質口含錠產品，結合益生菌與神秘果之機能性功效，並利用神秘蛋白酸變甜的功能，開發健康、低卡、無糖機能性的口含錠。



圖 1. 含神秘果之共生質口含錠產品

計畫創新重點

本計畫以共生質產品的概念，結合神秘果與乳酸菌兩種機能性素材，開發簡單快速且具 SOD-like 活性之口含錠產品，氧歧化酶 (Superoxide dismutase; SOD) 具有抗氧化等多種作用，運用食品所技術移轉之 SOD-like 活性菌株與神秘果共生質發酵培養技術，開發健康、低卡、無糖機能性的口含錠，除了可提倡保健養生等健康概念，此產品極具市場潛力與產業優勢，可大幅提升公司的產值。

研發成果及衍生效益

本公司具有成熟的神秘果產品與市場，在台灣更是第一家申請神秘果專利之公司，擁有錠劑製作方法及其調控血糖之專利，亦針對神秘果錠劑進行外銷市場的開拓，現今外銷已具有相當的銷售規模。本公司依據國內外市場反應擬研發神秘果衍生之新穎性產品，將是國內第一家將神秘果農產品專一並精緻化的公司，

開發以神秘果為代糖的新興產品，加以商品化販售，同時，本公司亦開始佈局國際市場，除了持續經營美國市場，並同時開拓日本及中國大陸等市場，目前已取得此兩國之專利，因此透過國際市場的銷售，預計可在5年內將成本回收，並在神秘果成品領域佔有領先地位。

專案執行重要心得

利用神秘果具有酸變甜之神秘蛋白 (miraculin)，結合益生菌發酵時產酸之特性，開發含神秘果之共生質口含錠產品，結合益生菌與神秘果之機能性功效，並利用神秘蛋白酸變甜的功能，開發健康、低卡、無糖機能性的口含錠。



圖 2. 產品示意圖

