

基隆沙灘漂銅藻 可煉生質酒精



中央社 - 2012年3月12日 下午9:05



（中央社記者黃旭昇基隆市12日電）基隆外木山海灘最近漂進大量海藻，專家鑑定是分布在日本、韓國及大陸北方海域，常見的溫帶種「銅藻」；除了食用價值，還可提煉生質酒精，若克服溫差，有發展海藻酒的可能。

國立台灣海洋大學水產養殖學系副教授陳衍昌今天表示，基隆外木山海灘堆積如山的海藻，經鑑定是溫帶種馬尾藻「銅藻」，銅藻在日本是食用的藻類，屬於北太平洋西部特有的暖溫帶性海藻。

銅藻每年冬末、春天時大量繁生，生長速度快，最長可達10公尺。其獨特的粘性和柔嫩的口感，除了有食用價值，還可提煉生質酒精。

龍鬚菜等海藻是台灣重要的養殖海藻資源，藻類具稀有高度不飽和脂肪酸、植物油，農委會漁業署鼓勵海藻資源應用在食品、化妝品、應用生物科技等領域。

學術界也已投入龍鬚菜保養化妝品的技術研發，希望透過教師與業界互動交流，提供專業知識、技術移轉、專利或產品檢驗等服務，發展產業高質化。

台灣海洋大學表示，學校食品科學系教授蔡國珍將紫菜經過發酵、萃取技術後，也研發「保健海藻酒」，可預防或降低酒精對肝臟及血脂所造成的負面影響，具創新性與實用性。

海大說，蔡國珍研發的「活性海藻酒生產技術」可轉移，而陳衍昌在1年多前就嘗試養殖銅藻，期待量產或市場經濟價，但由於台灣夏天溫度太高，所以不適合全年養殖，也許可冬、春短暫養殖利用。

海大說，校方已成功利用發酵技術，從藻類提煉出生質酒精，可做為開發替代能源的一個選擇。不過，仍等待整體配套措施、市場規模成熟。

實際上，中國浙江也有學者研發倡議，以人工養殖的銅藻，經發酵得到生質酒精，再經過淨化、催化得到清潔的環保汽油。銅藻發酵殘渣，還可作為海洋經濟魚類養殖飼料或植物肥料。

學者說，銅藻是魚苗棲息、躲避天敵的最佳保護區，養殖銅藻能吸收二氧化碳，具有減緩全球暖化的作用，且海面下養殖，不占用陸地。

除了基隆外木山海灘，海洋大學外也有大量銅藻，陳衍昌分析，可能最近風浪較大，銅藻才會隨洋流南下，被衝上岸。其實每年這個季節都會出現，並不是特別異常的現象。1010312

（台灣海洋大學提供）中央社記者黃旭昇基隆傳真 101年3月12日