

海大教授提煉紅藻 硫酸多醣能解腸病毒

生活中心／綜合報導

海洋大學食品科學系教授吳彰哲利用海大校園靠海之便，從紅藻中提煉出「硫酸多醣」，經實驗證實可有效吸附腸病毒，進而抵抗病毒感染細胞，未來這項食品除了幫助國內孩童，也可外銷到東南亞鄰國。

▼海大教授從紅藻中提煉出「硫酸多醣」，可對抗腸病毒。



海洋大學舉辦「60周年研發成果發表暨展示會」，由吳彰哲帶領研究團隊研發出的保健食品「藻多醣」，從多種海洋植物中發現，紅藻中含有海藻特有的硫酸多醣，具有調節生理機能、增強體力、抵抗外來病菌等多重人體防護效果。

藻多醣從海藻中提煉，比起靈芝中的多醣體取得成本低，經動物實驗證實可有效吸附腸病毒。團隊特別添加優格風味並製成粉狀，讓兒童可直接與奶粉或開水一起沖泡服用，目前已取得台灣專利授權。

本次發表的技術及研發成果已獲多項專利，包括「具抗血小板凝集和抗病毒活性海藻寡糖之生產技術」、「奈米抗凝血藥劑」、「具抗病毒、免疫調節之海藻保健食品」、「新穎之乳酸菌GABA忘憂飲產品之生產技術」、「船舶監控管理系統-海圖導航資訊平台」、「智慧型監控系統」、「河海工程測量自動化」、「膝關節韌帶旋轉鬆弛度量測儀系統」、「養殖水質遠端即時監測系統」、「養生海藻酒之釀造技術」、「動力廠系統能源革命與新構思」、「奈米抗凝血藥劑-適合體修飾金奈米粒子」、「浮球追蹤定位系統」、「海藻寡糖生產技術」等。

另外，成果發表會中也將進行技術轉移簽約，由食品科學系教授蔡國珍副校長技轉大自然生機股份有限公司「以北蟲草及乳酸菌生產高GABA含量之發酵產品」，食品科學系教授吳彰哲授權冷泉港生物科技股份有限公司開發的「具抗腸病毒、免疫調節之海藻保健食品」。

※本文版權所有，非經授權，不得轉載。[ETtoday著作權聲明]※

