

附件一、技術推廣表



以特定加工模式降低澱粉消化率來調控血糖的糙薏仁產品

發明人： 謝淑貞 教授

單位： 國立臺灣大學 食品科技 研究所

簡歷：

https://www.fst.ntu.edu.tw/zh-tw/Facultymembers/Full_time/%E8%AC%9D-%E6%B7%91%E8%B2%9E-55317923

市場及需求：

根據衛福部 2013~2016 年「國民營養健康狀況變遷調查」資料顯示，國內代謝症候群在台灣 19 歲以上成年人有 30% 盛行率，以 19 歲以上成人約佔人口 82%，以全台灣人口計算，可估出有代謝症候群的成人約為 580 萬人。在市場潛力方面，代謝症候群的全世界都有高盛行率，平均在 20~25%。以全世界人口 76 億作為計算，或是亞洲人口 46 億來計算，以代謝症候群為訴求的市場潛力以及規模都極大。

技術摘要：

以特殊加工製成增加慢性消化澱粉並具有調節血糖和可調降血脂(包括降低三酸甘油酯、總膽固醇和低密度脂蛋白膽固醇，以及提高高密度脂蛋白膽固醇)的薏仁即食產品。

優勢：

目前對代謝症候群的控制，仍以藥物為主，但在服用降血糖血脂藥物的患者中，仍有不少患者選擇同時攝食能改善代謝症候群的機能性產品或健康食品，可見具改善代謝症候群的保健產品仍有優勢。

本產品最大的優勢為以即食食品的型態銷售，在法規面的限制較為寬鬆。再則，本產品以冷水即可沖泡食用，攜帶方便，可作為代餐每日食用，沒有膠囊錠劑的壓迫感，可增加產品好感度，有利於產品的宣傳，且本產品有完整的人體試驗數據作為基礎，此為一般保健食品所不能及。另則，本研究的科學論證皆以符合衛福部健康食品認證標準的人體試驗規格進行，有利於技轉廠商進一步申請小綠人標章，目前市面上與本產品有相同功效的產品的科學證據皆來自動物實驗而非最有效力的人體試驗，此亦為本產品的亮點。此外，本產品採用台灣選育的薏仁材料，具提振台灣本土農業的意涵，可增加技轉廠商的企業形象，本產品使用特殊加工，無需作萃取添加，符合歐盟雙潔淨標章的要求，跟得上世界潮流。

競爭產品：

市場上具有降血糖和血脂雙效功能的產品已有娘家大紅麩膠囊、統一健康 3D 錠狀食品(血脂方面僅宣稱降低總膽固醇)、引藻 TM 片(血脂方面僅宣稱降低三酸甘油酯、總膽固醇和低密度脂蛋白膽固醇)，但此三項產品皆為膠囊錠劑產品，且價格較貴(66~153 元/天)，與本技轉產品有一定的產品區隔性。

專利簡述：

本研究團隊已研究代謝相關的保健食材十餘年，並已於 2018 技轉另一種具有降體脂功效的保健食品，於相關領域有足夠專業。團隊亦有多年薏仁研究的經驗，

充分掌握薏仁相關研究的核心資訊。

聯絡方式：臺大產學合作總中心 Tel: 02-3366-9945, E-mail: ntuciac@ntu.edu.tw