

## 生科中心待伯樂 產學應用紅麴菌

學校要聞

【記者顏淑惠報導】生物科學研究為目前世界上最熱門的研究項目，本校理學院生命科學開發中心現正進行的研究包括乳酸菌、納豆菌等，可製造健康食品，目前已完成「利用紅麴菌發酵甲殼素與茶葉渣」的專利產品，正待價而估。

生科中心主任王三郎表示，乳酸菌的整腸功效，早經證實對人體有益。納豆菌產生的酵素，經實驗可將血栓溶解；而他利用紅麴菌發酵甲殼素與茶葉渣，並應用於蔬果、花卉的保鮮與除臭，甚至可以分解冰箱、鞋櫃、汽車內臭味。目前該項研究成果正等待伯樂，前來進行產學合作。

對於本校蘭陽校園將實施的廚餘分類，王三郎指出，該項產品可應用於蘭陽校園師生廚餘的處理，讓廚餘不至於發臭，而紅麴菌發酵茶葉後，也可作為堆肥之用，有利於蘭陽師生種植有機蔬果。

另外，王三郎指出，淡水校園、蘭陽校園皆靠海，未來有機會進行海洋資源開發研究。蝦蟹、貝類等的「甲殼素」若提煉出來效用無窮，該中心正與天威生物科技公司進行產學合作，共同利用甲殼素研發抗腫瘤的藥物，他認為：「生物科技的發展潛力無窮。」