

蛋品界的馬油？化學系蛋黃油製程獲專利

學習新視界

【記者麥嘉儀淡水校園報導】化學系系主任陳曜鴻、副教授陳銘凱、教授王伯昌及兩名校友蔡東翰、劉宜昌共同獲得中華民國專利：「蛋黃油脫色脫味之製備方法」，專利權期間自今年10月1日起至2039年12月30日止。陳銘凱說：「日本的純馬油也是無臭無色，期許本發明能夠成為蛋品界的馬油，在應用上與馬油可以並駕齊驅。」陳曜鴻說明，當初是王伯昌牽線，廠商邀請本校完成關於「卵殼膜」的產學研究，而研究「蛋黃油」是被前次研究激發的，蛋黃油對於發炎有很好的消炎功效，不過，因其顏色及味道比較重，難以使用在相關產品中，所以由三位教師共同思考如何改變，結合理論與應用。陳曜鴻坦言：「此次專利通過原因是技術提升，以往有不少關於蛋黃油的研究，但無法做到無色無味，本校透過研究做到了。」未來應用可更為廣泛，如用於化妝品及藥品中。

他感謝陳銘凱、化學系生化組及尖端材料科學學位學程同學的參與，目前正進行推廣及技術轉移，證明本校也可以做出成品，廠商再進行改良製造出新產品，最終可以造福社會。陳銘凱分享，一開始研發是參考雞油的做法沒有成功，當時的化學系大學部學生蔡東翰（唸清大生技所）校友提出參考精油的方式得到啟發，最終與化學系碩士生劉宜昌做出成品。

化學系師生齊力獲得此項新專利，陳曜鴻提及，因與學生共同努力獲得成功，借此技術證明學校不只有理論，而是可以產出成品的，同時希望以專利啟發同學，課本上的資訊真的有用。陳銘凱坦言當時不是很有把握，不知道如何進行，「如果有五成的機會就值得嘗試，也應給予學生多一點發揮空間，往往會產生意想不到的創意。」

