研製蛋黃油除色除味法 化學系獲美國專利

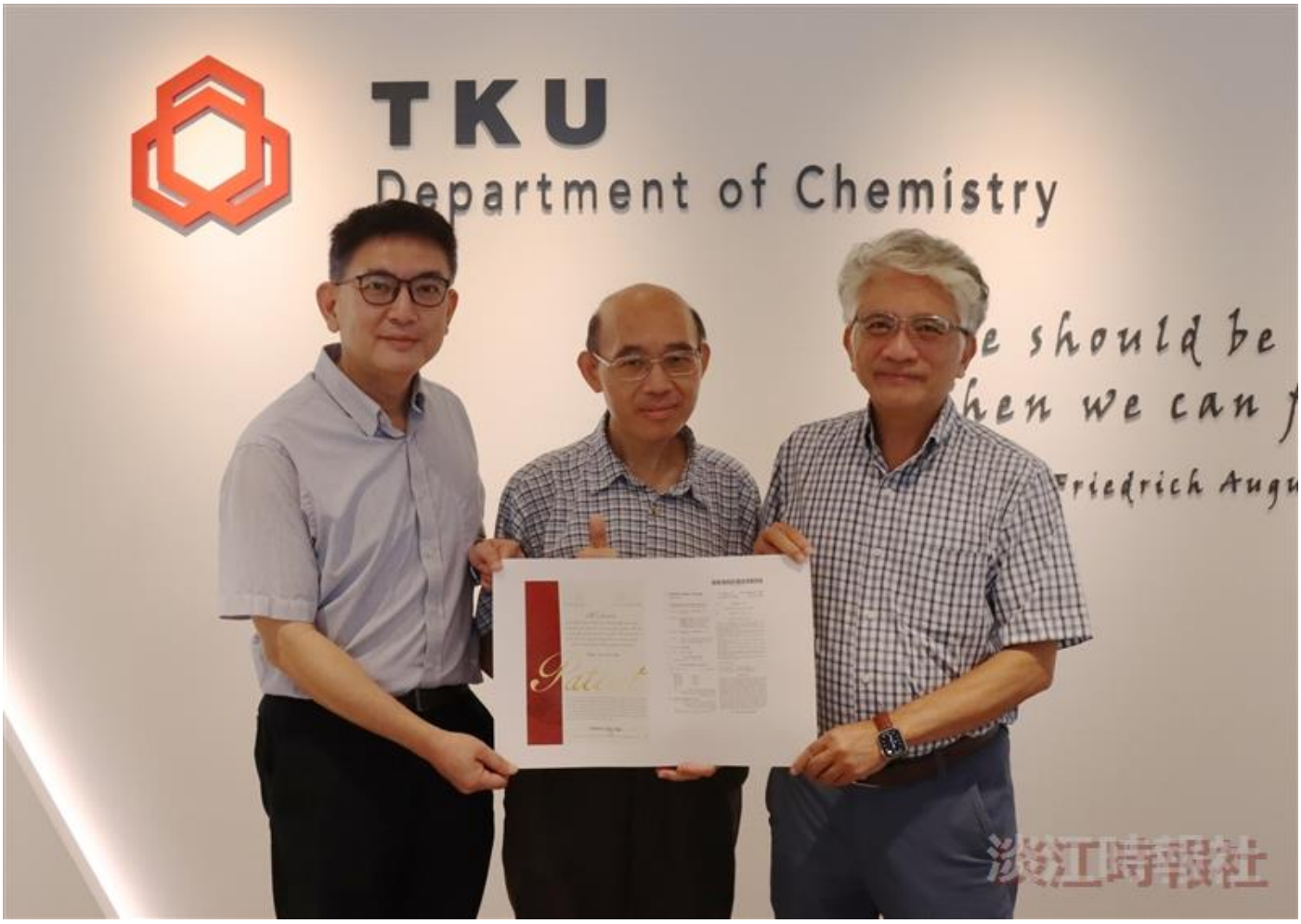
學習新視界

【記者黃柔蓁淡水校園報導】化學系教授陳曜鴻、王伯昌、副教授陳銘凱及兩名校友蔡東翰、劉宜昌，共同研究「蛋黃油除色除味方法」，繼2021年獲得中華民國專利，今年再以淡江大學名義，申請「Method for Decolorization and Deodorization of Egg Yolk Oil」，順利獲得美國專利20年，字號：US 11,678,677 B2，本校研究團隊再一次為校爭光。

陳銘凱分享，最早在「本草綱目」中即有記載，蛋黃油內服與外用各有其功效。日本有專書介紹及推廣蛋黃油，目前市售的蛋黃油製品皆為粗製蛋黃油，由於顏色深且具有蛋臭味，難以用於化妝品添加。因蛋黃成分天然，對皮膚無副作用且具保養成效，加入化妝品如面膜，更可增添其商業價值。

王伯昌表示，美國專利很難申請，他認為是蛋黃油除色除味方法，以其應用於商業價值、可大量生產之便利性榮獲專利。蛋黃油在日本被大力倡導，使用普遍，是裝在膠囊中食用，可改善病後□弱易疲勞、偏頭痛、手腳冰冷等問題，功效多元。

陳曜鴻表示，本校研究團隊已成功研發其製程，成為無色無味的蛋黃油，更可應用在保養品、化妝品、保健食品，甚至於日常盥洗用品當中，使用範圍更大且實用。劉宜昌已獲本校碩士，蔡東翰現就讀清大。


TKU
Department of Chemistry
淡江時報社