

台糖公司技術移轉/授權成果揭露表

| | |
|----------------|--|
| 技術名稱(中文) | 高純度血紅素鐵生產技術 |
| 目前智財權狀況 | ■ 營業秘密 |
| 中文摘要(500字) | 以豬血為原料生產血紅素鐵、亞硝基血紅蛋白及血漿蛋白等 3 項產品。由豬血分離之血球，利用酵素水解和界面活性劑處理，得到純度>93%的血紅素鐵(hemin)，可用於補鐵和補血產品。經由亞硝酸鹽與血紅蛋白(hemoglobin)反應生成之亞硝基血紅蛋白，可用於肉品增色，促進肉色鮮紅。將血漿濃縮乾燥製得到之血漿蛋白，可作為肉品加工時之保水、乳化及黏著劑。 |
| 中文關鍵字 | 血紅素鐵、亞硝基血紅蛋白、血漿蛋白 |
| 英文關鍵字 | hemin, nitrosohemoglobin, plasma protein |
| 與現有技術比較之優點(特色) | <p>一、血紅素鐵：不使用溶劑，環保，純度高，產品無腥味，生產製程符合食品法規。hemin 的鐵含量(8%)為血紅蛋白(hemoglobin)的 8~16 倍。</p> <p>二、亞硝基血紅蛋白：產出之肉品增色劑(紅)色度為市售類似產品的 1.5 倍。</p> <p>三、血漿蛋白：產出之血漿蛋白應用於肉製加工品時，其保水能力為市售產品的 2 倍以上。</p> |
| 產業應用性 | <p>一、血紅素鐵：補鐵保健產品、畜殖仔豬補鐵劑。</p> <p>二、亞硝基血紅蛋白：肉品增色劑。</p> <p>三、血漿蛋白：肉品加工</p> |
| 適用產業類別 | 生技、肉品加工、畜殖。 |
| 本技術可產生效益(創造產值) | <p>一、同時提供血紅素鐵、肉品增色劑及血漿蛋白等 3 項產品之生產技術。</p> <p>二、為本公司畜殖事業部每年約 225 公噸的豬血提供加值化利用，其中血紅素鐵部分預估將可創造 19,500 ~36,000 千元的產值。</p> <p>三、為廉價豬血副產物提供加值化利用方式，除提升經濟價值外，還可降低對環境衝擊與減少廢棄物處理費用。</p> <p>四、使用本技術製備的血紅素鐵生產補鐵膠囊等保健食品，不需額外添加化學性鐵劑，與市售產品標榜血紅素鐵卻添加其他鐵劑來提高鐵量具有市場區別性，落實百分百鐵質源自血紅素的補鐵產品，避免有欺騙顧客之嫌與避免引起不必要的糾紛。</p> <p>五、血漿蛋白除了可提升肉製加工品的保水性，亦可作為肉品加工上之乳化、黏著等品質改良劑。</p> <p>六、亞硝基血紅蛋白肉品增色劑可用於肉製品的增色，取代亞硝酸鹽的使用，降低致癌風險。</p> |