

## 「以蕈菇生產維生素 D<sub>2</sub> 之技術」簡介

本技術係利用特定光源照射菇類，使其產生維生素 D<sub>2</sub>，篩選轉換效率高之可食用菇類為原料，結合適當萃取設備及可食用油脂，利用油萃技術生產維生素 D<sub>2</sub> 液體素材。不同油脂，以相同萃取設備進行萃取，其一次萃取的效率約為 18.4-27.6%，維生素 D<sub>2</sub> 含量約為 780 - 1,100 IU/mL，如圖 1 所示。

本技術可產出維生素 D<sub>2</sub> 液體素材，總收率約為 52-54%，維生素 D<sub>2</sub> 含量約為 1,000 - 1,500 IU/mL 及機能性成分麥角固醇 (ergosterol) 如圖 2 所示。維生素 D<sub>2</sub> 液體素材室溫儲存 12 個月後，指標成分變化低於 20%。

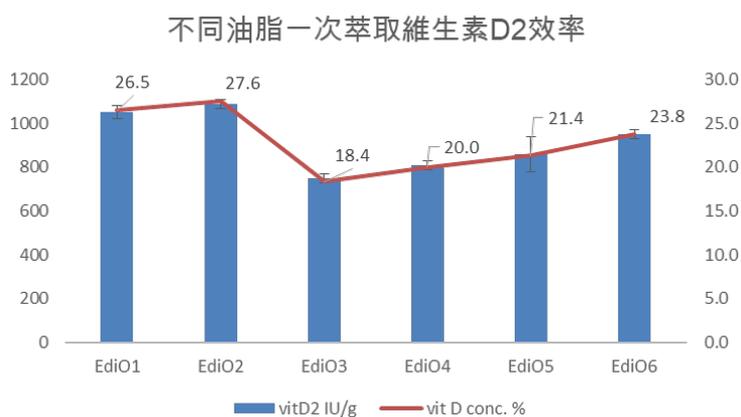


圖 1、蕈菇維生素 D<sub>2</sub> 滴劑 HPLC 分析圖

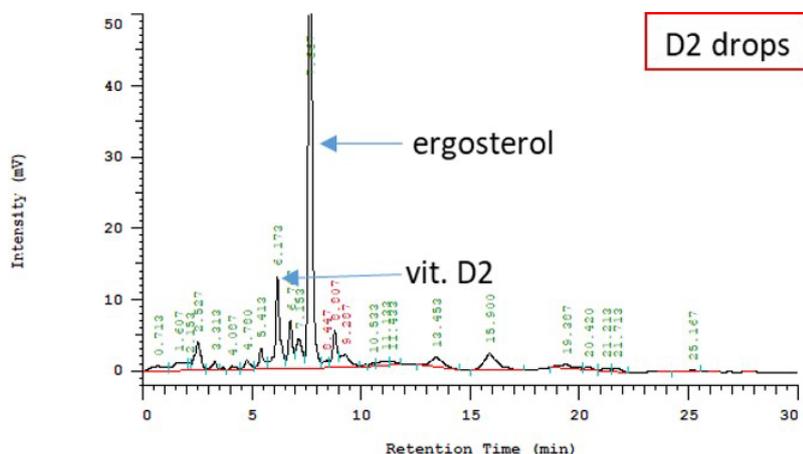


圖 2、蕈菇維生素 D<sub>2</sub> 滴劑 HPLC 分析圖