

「滴菇精生產技術」簡介

本技術是應用高壓水解技術，萃取菇類第一道精華，能有效提取菇類之功能性胺基酸，例如 GABA、酪胺酸、精胺酸等，另外菇類特有機能成分如：麥角硫因、多醣體也能有效被萃取出，萃取率可達 20%，且萃取液中未檢出普林。此技術所衍生開發產品-滴菇精，是針對不同菇類之胺基酸特性，風味嗜口性，找出最佳配方組成所開發之產品，符合營養、天然、少添加的消費趨勢，且葷素食消費者皆可飲用，更不用擔心普林過高問題。國內菇類產量多，原料取得容易，能降低生產成本，提升產品競爭力。相較一般市售雞精、素雞精等產品，滴菇精含多種游離胺基酸、水溶性多醣、麥角硫因等機能性成分，更符合全方位營養需求的消費趨勢。



圖 1、滴菇精產品