

給您活力滿滿每一天～

全豆天貝與植物雞精

農試所生技組 劉威廷 夏奇銳

農試所農化組 吳宗諺 劉滄琴

本所112年5月9日新聞稿

近年來因重視環境永續，植物性飲食崛起。行政院農業委員會農業試驗所以大豆和菇類為材料，開發3項提供全天營養來源的相關產品，包括富含蛋白質、膳食纖維的全豆天貝，以及2項具互補特色的植物雞精，分別為含高量游

離支鏈胺基酸的大豆植物雞精，以及含GABA、酪胺酸、麥角硫因、水溶性多醣等機能成分的滴菇精，可提供消費者健康新選擇。

全豆天貝～飽足又營養

天貝為源自印尼的大豆發酵食物，近年來已逐漸國際化。傳統天貝是由煮熟大豆脫皮後發酵而成，表面包覆白色菌絲，有淡淡堅果及菇類香氣，是健康且營養的食材。農試所說明，為保有全營養及提升風味，該所運用國產大豆開發不需去皮的發酵技術，不僅省工減廢，還保留種皮營養，相較傳統天貝，能增加60%膳食纖維。此外，該技術也可降低發酵氣味，使天貝更美味(圖一)。

大豆植物雞精～讓您精神好

雞精為受歡迎的營養補品，根據研究，雞精當中的支鏈胺基酸有減緩疲勞的作用；衛福部核可的健康食品中，宣



圖一、全豆天貝飽足又營養。

作者：吳宗諺助理研究員
劉威廷助理研究員
連絡電話：04-23317469
04-23317333

稱抗疲勞的雞精也以支鏈胺基酸作為功效性成分。該所說明，市面上有各種素食雞精，但少有以大豆為原料開發的產品。因此，農試所再次選用國產大豆，精進發酵後熟技術，開發出大豆植物雞精，其色澤金黃、帶有天然鮮味及香菇雞湯風味。相較一般素雞精，該技術轉換大豆蛋白質，大幅提升游離支鏈胺基酸達5倍，比傳統雞精的含量更優(圖二)。

滴菇精～保留菇類全營養

農試所進一步說明，基於植物性飲食需求擴增，菇類素材的產品開發具有市場潛力。滴菇精生產是利用高壓水解

技術，萃取天然菇類營養成分，萃取率可達20%，針對菇類胺基酸特性、適口性，找出最佳配方組成。相較一般市售雞精、素雞精等相關產品，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(圖三)。

該所表示，已有3家業者技轉大豆植物雞精，另2項技術也可進行非專屬授權，歡迎業者洽詢。此3項技術中，有全豆天貝可作為正餐，大豆植物雞精能讓您精神好，而滴菇精提供多樣化的營養機能成分，全天候提供您營養與守護您健康！



圖二、大豆植物雞精～讓您精神好。



圖三、滴菇精～保留菇類全營養。