



從發酵海鮮食品中篩選益生菌之研究



一、計畫名稱：從發酵海鮮食品中篩選益生菌之研究

二、本校研究團隊成員資訊

單位(系/所)	姓名	職稱
食品科學系	朱永麟	助理教授
食品科學國際碩士學位	郭嘉信	主任

三、國際合作團隊成員資訊

國際學校名稱	單位(系/所)	姓名	職稱
Kasetsart University	食品營養系	Chuenjit	主任
		Chancharo onpong	

四、研究內容概述

故益生質與益生菌又被稱為是 21 世紀的天然抗生素，可幫助人類抵禦腸道疾病。本計畫將從東南亞飲食中常見的發酵海鮮食品中所分離出益生菌（乳酸菌）。預期可藉由所分離出來之益生菌，進一步去改良或降低發酵海鮮產品所誘發的腸道發炎現象。此外，本研究還會開發部分益生質，應用於改良發酵海鮮食品之製程中，開發新風味發酵海鮮食品。

五、交流成果

1. 已繳交研發專刊一篇 (中英文)。
2. 辦理 UNTA 成果發表會-從蝦醬中成功篩選出乳酸菌。
3. 預計未來一同發表一篇 SCI 文章。



圖 1：Dr. Chuenjit Chancharoonpong 指導本實驗室師生從發酵海鮮食品中篩選乳酸菌。



圖 2：朱永麟老師親自指導實驗室學生操作實驗