

apophysis / July 19, 2012 09:28AM

[\[生物科技\] 海大蔡國珍教授研發「GABA忘憂飲」可應用在安神、助眠、抗憂鬱、防老年癡呆等](#)

[生物科技] 海大蔡國珍教授研發「GABA忘憂飲」可應用在安神、助眠、抗憂鬱、防老年癡呆等 ([英文版](#))

《中央社》(2012/07/18) 國立臺灣海洋大學食品科學系教授蔡國珍利用廢棄米飯培養基研發高含量GABA之乳酸菌發酵飲品「忘憂飲」，將在「BioTaiwan 2012生技月生物科技大展」中正式亮相，未來將應用在天然非藥物的抗憂鬱食品開發。

一般業者利用米飯固態培養冬蟲夏草子實體，當割除子實體販售後，剩下的米基通常沒有什麼價值，蔡國珍教授利用培養冬蟲夏草的廢棄培養米基，加上她從魚的腸道中分離出特殊乳酸菌菌株，開發出GABA含量比以往高三倍，具有抗憂鬱活性的乳酸菌發酵飲品，讓廢棄米基變成高價位的保健食品。

蔡教授的研究團隊目前開發出添加桂圓、紅棗的乳酸飲品，具有良好的風味，同時經過動物餵食試驗結果證實，這項產品可以改善憂鬱症大鼠的憂鬱行為，其效果跟抗憂鬱藥物Fluoxetine (百憂解) 相近，同時不會產生副作用。目前這項技術正在申請專利中，除了開發飲品之外，也可以製成粉末、膠囊，更方便攜帶使用。

蔡國珍教授表示，胺基丁酸 (GABA) 是人類中樞神經系統所分泌之抑制性神經傳導物質，廣泛分布於全身，主要集中在腦部，不僅可調控中樞神經，也可以調節周邊神經，根據過去的研究顯示，GABA具有降血壓、調節血糖、活化肝腎及解酒、安神、抗憂鬱、改善癲癇、帕金森氏症和老年癡呆症等功能。

蔡國珍從魚的腸道中分離出乳酸菌株，具有耐低溫儲存、耐胃酸與腸胃道環境的特性，解決一般乳酸菌不耐低溫與人體胃酸與膽鹽的缺點，同時這株乳酸菌是GRAS安全菌，屬於人體的益生菌，在20-37°C的環境中均能生長良好，可以生產高量的GABA，具有相當高的市場開發價值，可用於食品飲料、保健食品等等。

資訊來源：

[中央社 2012/07/18](#)

[National Science Council International Cooperation Sci-Tech Newsbrief](#)
