



■ 新聞總匯

## ASIA新聞

亞洲大學研發成功 木屑種銀耳 商機百億 亞洲大學研發成功 木屑種銀耳 商機百億

---

97/08/04聯合報

聯合報

記者林重益／台中縣報導

台中縣亞洲大學農學院和農試所合作，以「太空包」裝木屑為介質種植白木耳（銀耳）成功，並萃取白木耳多醣體製作美容用品、醫學用的人工皮膚等，比日本以有機溶劑萃取白木耳多醣體的產量多一倍。現正和中國醫藥大學研發相關產品，國內商機一年有百億元。

亞洲大學農學院院長林俊義說，預計一年後，市場上即可購買到這種台灣生產的新鮮白木耳，並可生產白木耳多醣體製造的美容、醫學、健康食品。

他表示，白木耳有滋養、防便秘功能，日本以有機溶劑萃取白木耳多醣體製作化粧品，替代玻尿酸為皮膚保濕，售價是玻尿酸的一半。三年前他擔任農試所所長時，即開始研究如何找到比日本更有效的萃取法。

林俊義說，目前市面上的白木耳多產自大陸，採段木為介質種植，但有些菇農為防止白木耳生蟲，用二氧化硫消毒，導致產品有殘毒，所以他努力想推動台灣自行生產白木耳，但台灣森林少，又不能大量砍樹，不易採段木為介質種植。

他說，農試所想出以太空包盛裝木屑種植白木耳，他退休轉任亞洲大學農學院長後，繼續和農試所副研究員吳寬澤合作，先在太空包內的木屑種植香灰菌，分解出木屑的養分，再在此木屑上撒下白木耳菌，結果生長良好，三個多月就長出大朵白木耳。

林俊義表示，後來也發現能用馬鈴薯煮液加洋菜為介質，生產白木耳，兩項技術都可轉移給菇農大量生產。

林俊義說，日本用有機溶劑萃取白木耳多醣體，萃取率只有百分之卅五；亞洲大學研究團隊採物理方法，萃取率可達百分之五十到七十，一百公斤白木耳最多可萃取七十公斤的多醣體，還可將多醣體製成粉狀。

[回上一頁](#)