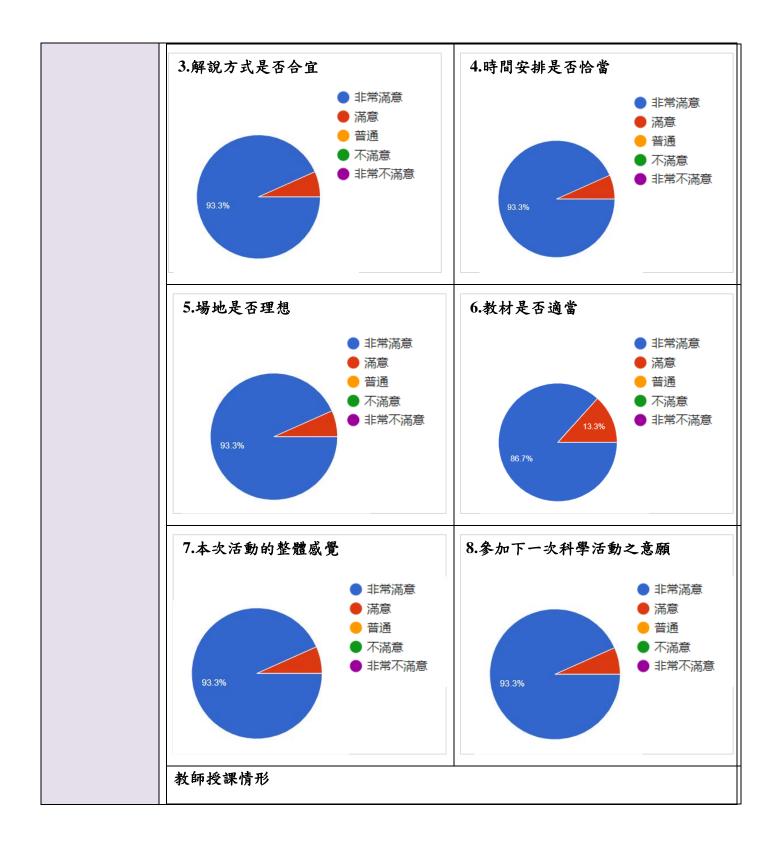
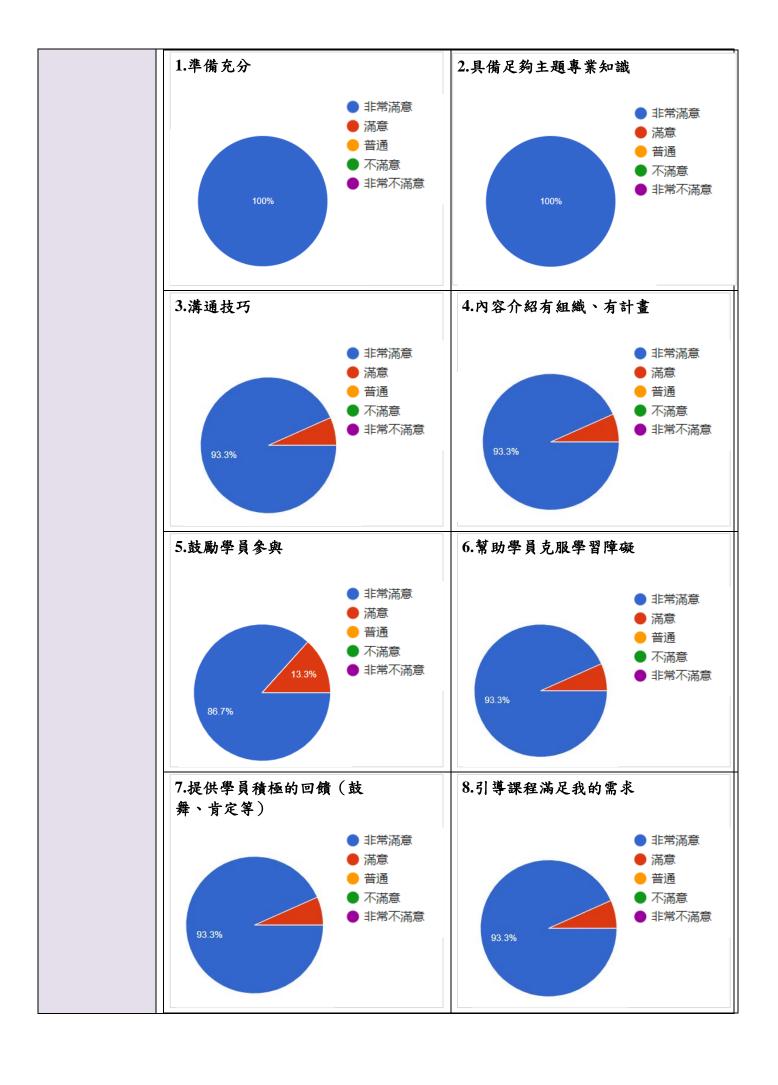
成果表單

			70/10/10	- 1			
主軸名稱		B 主軸:發展學校特色					
成果類別		□課程 □活動 □参訪 □戶外教學 □推廣教育 ■ 演講 □座談會 □工作坊 □會議 □					
分項計畫名稱		建構優質研究及產學環境-籌組特色研究團隊					
成果名稱		農漁產品加工研究團隊					
舉辦日期		2019.11.04	舉辦時間	12:10-14:10			
主辨單位		食科系	舉辦地點	食科系三樓會議室			
參加對象	(校內) 主辦單位 參加人數	食科系與水生系研 究所教師與研究生 15 名	(校) 合作單位 參加人數		其他 參加人數		
執行重點及具 體作法		本次活動請到講師來為各位老師講解真菌的醱酵與其在產品上的應用					
執行成果		講師以兩個部分對老師們進行講解,從中發現有趣的結果。兩個主題活動的內容如下: 首先是先介紹真菌的特性及保種,而真菌的培養條件中的溫度、通氣量和攪拌速度會影響顆粒的大小,且在眾多的保種中最常用的有繼代培養保存法、礦物油覆蓋法、懸浮液保存法和凍結保存法,其中懸浮液保存法為最佳、簡單和保存最久,可以保存至3年,在目標產物中,多醣用於液態培養,三萜和蛋白質用於固態培養,後端製程包括過濾、萃取和乾燥。 其可應用於: 1. 畜水產飼料的添加,可調節生物體免疫力、提高飼料轉換效率和增加幼生存活率等等,應用鰻魚專用使用 ImmuOligo 機能性飼料,連續使用兩年,每年養成率接近90%,產量提高20%以上,每公斤生產成本可降低9元,且仔豬育成率中也發現使用 ImmuOligo 機能性飼料比一般飼料,有更高的育成率。 2. 傷口敷材用液態醱酵靈芝萃取多醣,靈芝多醣海綿敷材疤痕組織較其他試驗組小且較為平整,顏色與正常皮膚相近。					







善措施及	
檢討建議	