

國立中興大學技術授權遴選廠商公告資料表

公告主旨：國立中興大學技術移轉遴選廠商公告	公告日期：115/09/08
公告編號：115-021	
內容：國立中興大學技術移轉遴選廠商公告 一、技術名稱：促進增肌減脂之益生菌劑配方應用與產品開發使用權 二、技術來源：國科會及本校教師職務成果 三、技術內容： 本技術是一種促進增肌減脂的益生菌配方，主要成分為厭氧菌丁酸梭菌 CM1，並包含兼性厭氧菌如凝結芽孢桿菌及乳酸菌等。本技術榮獲「2023 年第 20 屆國家新創獎學研新創-農業與食品生技」。技術來源為在厭氧生質產氫發酵槽中，根據產氫酶的表現和序列，經由 Real Time RT-PCR 和流式細胞儀篩選出優勢厭氧產氫菌 CM1 (丁酸梭菌)。該厭氧菌為人體腸道菌群的一部分，具有平衡腸道菌群的功能，目前已應用於防治腸胃道菌群失調引起的腹瀉、腸躁症等症狀。團隊進一步優化配方後，經老鼠及雞隻的動物實驗證實，該配方具有增肌減脂潛力，並在老鼠體內促進維生素的活化和運輸。	
四、計畫執行機關/系所：生命科學系 技術發明人：黃介辰教授	
五、廠商資格： 1、廠商業別：生技產業、保健食品產業 2、應具備之專門技術：不限 3、應有之機具設備：不限 4、應有之研究或技術人員人數：不限 5、其他：無	
六、預期利用範圍及產品：增肌減脂益生菌配方在動物和人類市場上均具有廣泛的應用潛力，適合開發成多種食品和飼料產品，以滿足不同目標市場的需求 動物市場： 1. 增肌飼料：針對肉雞、肉牛、豬等動物，將該配方用於增肌飼料中，有助於提高瘦肉率和飼料效率。 2. 寵物食品和保健品：設計成犬貓的增肌食品或腸道保健品，增強寵物的體能和健康。 人類食品市場： 1. 功能性食品和飲品：增肌減脂的益生菌配方可以作為蛋白粉、代餐粉、營養棒等產品的成分，滿足健身愛好者、運動員的需求。	

2. 腸道健康產品：開發成益生菌膠囊、益生菌飲料等產品，針對需要改善腸道健康、提升免疫力和管理體重的消費者。

3. 專業營養食品：用於醫療營養品，如針對老年人、恢復期病患的營養補充劑，促進肌肉維持和恢復。

4. 天然保健品：面向普通消費者的天然健康產品，提升日常飲食中的營養水平，支持健康體重管理和腸道健康。

本技術可同時導入動物飼料和人類食品市場，此配方將能覆蓋廣泛的消費群體，增強市場競爭力和產品的多樣化應用潛力。

七、應用市場潛力：增肌減脂益生菌配方在全球動物飼料和人類食品兩大市場上具有顯著的應用潛力。

1. 動物飼料市場

根據最新市場報告，全球動物飼料市場正以每年超過4%的增長率擴大，預計到2028年將達到約5000億美元。隨著消費者對高品質動物蛋白的需求上升，畜牧業者更加關注飼料效率和動物健康，這為添加增肌減脂配方的功能性飼料提供了機遇。特別是在肉雞、肉牛和豬等增肌需求較高的畜牧業中，本技術配方可以幫助提高瘦肉率，提升飼料轉化率，降低養殖成本，從而顯著增強競爭力和市場接受度。

2. 人類食品市場

全球益生菌食品市場也在快速增長，2023年估值約為500億美元，預計到2030年將達到900億美元，年複合增長率超過7%。隨著人們對健康飲食、運動營養和腸道健康的關注不斷增加，益生菌產品的需求持續上升。本技術配方具有促進肌肉增長、減少體脂和改善腸道健康的多重功效，因此在腸道健康產品、老年及臨床營養、運動營養領域等具有廣闊的應用前景。

本益生菌配方具備多重功能，可使其在動物飼料和人類食品市場中均具有獨特的競爭優勢。透過多元化應用，此配方有望抓住全球市場上數十億美元的商機，成為一個具有高度成長潛力的創新產品。

八、公開方式：

（一）技術資料於網際網路上公開。

網址：國立中興大學首頁 <http://www.nchu.edu.tw/index1.php>

國立中興大學產學研鏈結中心 <https://www.gcaic.nchu.edu.tw/>

（二）逕向國立中興大學產學研鏈結中心葉小姐索取相關資料。

九、申請方式：

（一）由網際網路下載申請表格，填妥後逕送至國立中興大學產學研鏈結中心。

（二）亦得逕至中興大學索取技術資料及申請表格。

地點：臺中市興大路145號（國農中心大樓2F 234室）。

承辦人員：葉小姐

聯絡電話：(04)22851811#21

e-mail : jmine3388@nchu.edu.tw