

## 海洋奇冰 海洋機能性冰品研發

炎炎夏日是享受冰淇淋的最佳季節，但在大快朵頤冰品之餘，如何維護身材及健康？本所以各式海洋原料為素材，結合健康與機能概念，研發出一系列『海洋奇冰』機能性冰品，目前已開發的產品種類有海藻、櫻花蝦、墨魚及魚鮮（水產原料煮液）冰淇淋等。

近年來，健康意識抬頭，機能性及『四低一高』（低糖、低鹽、低脂、低熱量、高纖），已成為新的健康飲食發展方向，因此如何選擇適當材料，研製符合上述要求的產品是非常重要的。台灣四面環海，海洋生物

相當多樣化，而水產品的營養價值與對人體的益處，早已普受肯定。本『海洋奇冰』系列冰品所使用的材料，包含了各式水產萃取物，富含多種機能性成分，例如：膳食纖維、多酚、多糖、胜肽及胺基酸等，這些珍貴成分，是本所經過多次試驗，藉由特殊萃取技術所獲得。本系列冰品運用了獨特的複合配方及加工技術，因此產品除了具有機能性、可口性及外觀色澤亮麗外，並兼具『四低一高』等特性。非常符合現代人對於自然、健康飲食無負擔的要求。

避免過量攝食含有高油脂、高糖分及過度添加人工香、色料的冰淇淋已成時尚，因此以水產原料製作各式冰品的潛力無窮，前景看好。（水產加工組高淑雲、吳純衡）



圖 1 海藻冰淇淋



圖 2 櫻花蝦冰淇淋



圖 3 魚鮮冰淇淋



圖 4 墨魚冰淇淋