

有助減緩智力衰退的魷魚皮萃取物

隨著出生率的下降，台灣邁入高齡化社會已是一個無法避免的趨勢。在老年照護中，「失智」是經常必須面對的難題之一。目前本所已成功的自原本附加價值不高的魷魚皮中，萃取出有助於減緩智力衰退的 PL-DHA 成分，目前正積極研發預防失智的相關保健食品，希望能充分利用海洋資源與其所蘊含的珍貴機能性成分，為國人顧腦筋、增健康。

台灣魷魚類的生產量每年高達 15—20 萬公噸之譜，加工後產生的副產物約佔總重量的 35%，其中又有 15% 為魷魚皮。魷魚皮因堅韌且口感不佳，過去多半被製成魷魚粉，作為飼料添加物之用。水產試驗所為增進魷魚的多樣化利用，積極進行相關研究，結果發現魷魚皮中具有珍貴的 PL-DHA 機能性成分。

所謂的 PL-DHA 就是含有 DHA 的磷脂質，與目前常見的深海魚油中的 TG-DHA 最大的不同在於：它能穿過腦部的血腦屏障，直接補充腦部所需的物質，更加有效的改善記憶與學習能力。另外，根據醫學報告，阿茲海默症等失智病症的發生，與自由基攻擊腦神經及腦神經斑塊的堆積息息相關。水試所研究人員試驗後發現，魷魚皮中萃取的 PL-DHA 可以增加與延長神經細胞突觸，有效活化神經細胞；並可提高 GSH、CAT 及 SOD 等三種抗氧化酵素的含量，減緩自由基對神經細胞造成的氧化傷害，降低腦神經細胞斑塊的堆積現象。

目前全世界已有 2,430 萬失智症患者，且每年以 460 萬人的速度增加中，亦即平均不到 7 秒鐘就新增 1 名失智症患者；因此改善腦部或預防失智的保健食品的開發，是一項重要且受到高度重視的課題。水產試驗所這項研發成果，具有商品化的雄厚潛力，研製成功後，可大大提昇魷魚皮的附加價值，並可望透過技術轉移，造福更多國人。

(水產加工組黃培安、吳純衡)



水產加工副產物—魷魚皮



從魷魚皮萃取試製的 PL-DHA 膠囊