

A07

中藥萃取物對納豆激酶產量影響之探討

黃夙銘¹、呂尚謙²、李冠漢¹

¹嘉南藥理大學 藥學系(含碩士班)

²嘉南藥理大學 化粧品應用與管理系

納豆是一種在亞洲普及的傳統食品，乃使用納豆菌發酵黃豆而成。經過納豆菌發酵後的納豆，除保留原黃豆營養成分外，還增加由納豆菌產生的營養成份，其中納豆菌特有的蛋白質：納豆激酶，更被萃取作成消除血栓降低中風機率的機能性食品。納豆激酶除了本身具有分解纖維蛋白的活性外，同時也能促進身體原本消除纖維蛋白的機制(尿激酶及組織型纖維蛋白溶酶原活化因子)。

本研究選取四種中藥材：葛根、丹蔘、鬱金、白果仁及咖啡皮，分別以其水萃物加入基本的氮源後，調整 pH 至 7，以 37°C、轉速 100 rpm 的培養條件下進行發酵，比較菌數量及所產生的納豆激酶活性。實驗結果菌數量的部分為白果仁最高，其最高菌數量在波長 600 nm 下測得的數據為 8.225，其次為咖啡皮 5.092。其他分別為葛根 4.565、鬱金 4.247，最低為丹蔘 3.965。納豆激酶最大活性的部份最高為咖啡皮；活性為 5.217 FU/mL，其他分別為丹蔘 3.993 FU/mL、白果仁 1.667 FU/mL、鬱金 1.133FU/mL，最低為葛根 0.900 FU/mL。