

興大團隊榮獲微生物應用創新競賽冠軍

[感謝本校秘書室媒體公關組提供資料](#)

中興大學食品暨應用生物科技學系蔣恩沛教授指導的學生團隊研發出具有保護肌肉與神經功能潛力的益生菌劑配方，於 1 月 11 日在亞洲微生物體趨勢論壇中以「護智樂齡益生」為題，勇奪「Show 出你的『微』創意--微生物應用創新競賽」冠軍，獲得 6 萬元獎金。

此項競賽以微生物為核心，開放全國大專校院學生參賽，鼓勵學子構思開發創意產品，且該產品需具備一定的科學原理支持及市場應用前景，競賽包含書面計畫及現場簡報，展示微生物應用產品的潛力，透過專業評審與觀眾票選決出優勝者，為微生物創新帶來新的活力。

興大食生系主任蔣恩沛教授表示，團隊運用穩定同位素代謝流追蹤技術及先進質譜平台，結合微生物與禽類專家的專業知識及研究模式，成功研發出具潛力的益生菌配方。在雞隻實驗中，該配方顯著減少糞便臭味，提升雞胸肉比例，並增加雞蛋中多種膽鹼代謝物含量。在小鼠實驗中，該配方減少飽和脂肪與體脂，提升肌肉蛋白質含量並優化維生素 B6 代謝功能。目前已有部分技術獲得中華民國專利，還有兩項專利申請中。

面對高齡化社會帶來的挑戰，如肌肉流失與神經功能衰退，該團隊將此具有保護肌肉與神經功能潛力的益生菌劑配方命名為「護智樂齡益生」，期待透過改善腸道菌相，優化體內代謝，為銀髮族提供全方位的健康守護，助力延緩衰老影響，讓人生更健康、更有活力。

團隊隊長、微生物基因體學博士班彭建豪同學感謝主辦單位圖爾思生技公司舉辦本次競賽，並邀請業界專家提供專業指導。他指出，這次參賽讓學生有機會將學術研究與產品開發相結合，實現學術與產業間的無縫接軌。他也從評審建議中學到，市場規模與成本效益是產品開發的關鍵，未來應做好市調、競品分析及目標客群規劃，提升產品的競爭力。

團隊成員林盈怡同學（食生系三年級）表示，非常感謝老師及學長姐的支持，這次參賽幫助她了解自己的優勢與不足，並成為一段難忘且成長豐富的旅程。同為團隊成員的邱怡琇同學（食生系三年級）則感謝指導教授蔣恩沛在各環節的指導，並表示參賽過程讓她學會如何結合創意與實際應用，也更清楚市場需求，未來將持續努力，期許在更多學術平台上與大家交流學習。