

興大育成「智耕」首創天然機能性「富鉻蔬果」 助穩定醣類代謝

[感謝本校秘書室媒體公關組提供資料](#)

鉻元素為人體必需之微量元素，亦被稱為天然的胰島素，可以幫助預防心血管疾病、醣類及脂肪的正常代謝。國立中興大學育成廠商智耕創新股份有限公司，多年來致力於代謝症候群等慢性病天然機能蔬果研究開發，8月5日舉辦「富鉻蔬果」發表會，以農業科技最新栽培技術，成功栽培產出天然機能高單位鉻元素蔬果，其含量比一般蔬果多達3倍，為目前唯一純天然有機鉻元素蔬果。

根據國民健康署的《國民營養健康狀況變遷調查》統計，臺灣18歲以上國人糖尿病盛行率遠高於全球糖尿病盛行率，更是亞洲地區第一，每10人當中就有一人可能罹患糖尿病，不只是因為人口的高齡化，更是因為糖尿病已經出現「年輕化」的趨勢！現代人長期攝取精緻澱粉及精緻糖，因其不好被身體代謝利用，容易造成血糖的飆升，造成肥胖、糖尿病、代謝症候群等慢性病。

智耕董事長黃明發表示，人體無法自行合成鉻，需由食物中來取。而目前市面上許多鉻元素的營養補充品皆為化學合成的鉻，智耕團隊研發突破性的研發「富鉻蔬果」富含有天然的鉻元素，可以從日常飲食補充到營養，讓健康從生活飲食取得更加便利及安全。

該研發團隊由醫藥領域及農業科技領域成員組成，為科技部萌芽計畫衍生新創公司，109年進駐國立中興大學育成中心，研發栽培低鉀蔬菜及低鉀番茄解決腎臟病患者無法食用高鉀蔬果的問題，不僅獲得經濟部創新研究獎的肯定，更是台灣農業領域首次拿到國發基金天使投資方案的公司。

今年更獲選為農委會第六屆百大青農團隊，團隊代表人謝欣表示，很高興能利用所學的農業知識研發不同種類的機能性蔬果，應用到健康產業上改善國人健康，能夠獲得這樣的榮譽對於青年農民來說真的是一種鼓勵，也是促使我們進步的動力。

興大研發長宋振銘表示，興大育成中心目前輔導74家廠商及師生團隊，育成能量豐沛，校內的興創基地也提供一站式創業輔導。智耕所開發出的機能性蔬果，未來將在興大合作的教學醫院推廣，興大以頂端農業聞名國內外，希望持續將技術研發結合民生，貢獻社會。

富鉻蔬果除在中興大學實習商店上架外，家樂福量販店、楓康超市亦設有機能性蔬果品牌「優綠萃」專區。同時「元氣腎食堂」網站，也提供從產地到餐桌

的蔬果箱訂閱制服務。