

滑菇不只能吃更是美容聖品 興大研發萃取多醣體可抗老化

[感謝本校秘書室媒體公關組提供資料](#)

滑菇口感滑脆，常見利用在日本料理入菜，中興大學食品暨應用生物系特聘教授謝昌衛，相中滑菇多醣體豐富的特性進行研究，發現滑菇多醣體中的「葡聚糖」含量特別高，葡聚糖具抗氧化及抗發炎特性，與澄清醫院中港分院等團隊合作，以酵素工程將多醣體分解成適合皮膚吸收的小分子，開發出具有抗紫外光及修復皮膚細胞組織等多重美容功效的原料，可運用於改善肌膚組織緻密度以及彈性，達到抗肌膚老化效果，相關研究日前榮獲第 19 屆國家新創獎學研新創獎。

謝昌衛的父親是菇農，讓他對各種菇類如數家珍，觀察到「滑菇」多醣體豐富，開啟他開發滑菇功能的研究；謝昌衛說，一般人多知道多醣體保溼功能佳，但多醣體另具有抗發炎功能，因皮膚老化與陽光照謝有關，若紫外線曝露太多，造成皮膚出現發炎情況，就易產生皺紋；此外，膠原蛋白隨年齡增長下流失，膠原蛋白流失其實也與發炎反應有關，發炎反應會促使膠原蛋白分解酶活化上升，造成膠原蛋白的流失，研究團隊與國內知名智能菇蕈生產廠商蕈優生物科技合作，著手研究利用滑菇多醣體開發抗紫外線、修復皮膚細胞組織等多重美容原料開發。

謝昌衛指出，研究後發現，滑菇多醣體中「葡聚糖」含量特別高，葡聚糖具抗氧化及抗發炎的特性，經實驗發現葡聚糖能有效阻隔紫外線 UVA、UVB，避免皮膚發炎出現光老化情況；但多醣體分子較大，皮膚無法吸收，團隊研發出酵素水解技術，將滑菇多醣體水解成小分子，有助皮膚吸收，經細胞試驗及人體試驗結果顯示，能減少紫外光等對肌膚造成的損傷，並促進膠原蛋白增生，進而改善肌膚組織緻密度以及彈性，達到抗肌膚老化效果。

謝昌衛說，相關成果已發表 4 篇國際學術期刊，獲得 2 篇研討會學術發表優勝等，因新利用滑菇特性開發，也獲第 19 屆國家新創獎學研新創獎。

謝昌衛說，台灣美妝產業向來仰賴進口原料為主，相關產業品牌建立上一直無法有突破性發展，若能善用國內開發原料技術，加上特色原料選擇，尤其台灣擁有許多特色的素材，例如食藥用的菇蕈種類多元，也能開發出具競爭力且有美容功效的原料，有助提昇菇業甚至美容保養產業的經濟效益。