

吃零嘴戰出肌肉 興大開發產銷履歷機能蛋白脆片「戰豆肌」

[感謝本校秘書室媒體公關組提供資料](#)

國立中興大學食品暨生技實習工廠在農糧署支持下，攜手興大傑出校友一知名穀類加工製造專家「鈺統食品股份有限公司」，經產官學合作共同開發「興大戰豆肌」，為全國首創產銷履歷機能蛋白脆片。1月18日在興大實習商店舉辦產品發表會，限量開賣。

運動健身、維持自信健康體態已是風靡臺灣的全民日常，也讓國人飲食的營養比例愈發關鍵，追求營養黃金三角—低脂、高纖、豐富蛋白質成為這個時代的必備課題。然而，一飽口福與黃金飲食比例彷彿是魚與熊掌，難以兼得，「健康的東西總不好吃」、「油少風味低、高纖口感硬、蛋白多了容易膩」等考量也成為國人吃的難題。

「興大戰豆肌」作為新時代五星零嘴，匯聚增肌減脂、履歷安心、健康無油炸、支持國產與吮指回香於一體。原料優選國產「台中1號」產銷履歷黃豆，低脂高蛋白，營養價值優於進口豆。黃豆所含的皂素、大豆異黃酮也可抑制醣類與脂質的吸收，減少身體脂肪堆積，並且加工製程結合非油炸、組合式低溫真空烘烤技術，在保留天然營養素的同時，揮別致癌物與劣質殘油。不僅提升農作物附加價值、減少碳排放，用行動支持在地農作，亦在原料安全的管控給予最高規格的安心，結合眾多元素，只願為消費者打造美味、安心、高營養、低熱量、無負擔的全民健身零嘴。

本產品每100克高達45克的蛋白質，相當15杯豆漿，輕輕鬆鬆攝取蛋白質；其富含7%膳食纖維，相當於補充一份蔬菜，不僅滿足成人一餐的所有膳食纖維需求，也讓腸道順暢好健康，膳食纖維可促進腸道蠕動，蛋白質有助於組織的修復、幫助生長發育及肌肉生長。

文獻中更指出「運動後立即補充營養：40%的蛋白質+60%的碳水化合物，幫助穩定血糖與修復肌肉組織」，顯示此蛋白脆片不僅可維護身體肌力，也可作為預防肌少症的潛力食品，更是體能健將、健身族群、發育孩童、長者維護肌肉的營養好選擇。本產品不只富含高纖、高蛋白營養，更是低熱量、富飽足感，不含膽固醇，飽和脂肪低，可避免吃肉所伴隨的飽和脂肪、膽固醇負擔，其豐富的膳食纖維更能促進腸道蠕動，改善便秘困擾。

「興大戰豆肌」主推出兩款特色口味，第一款「復刻金沙鹹蛋黃口味」，濃郁鹹香帶辣，與酥脆口感交織如一，喜歡重口味的朋友們絕不能錯過！第二款「暖陽起司香濃口味」，香氣厚實、口感清爽，打造濃厚系零嘴再創經典。