



醫學研究：牛樟芝關鍵在紅樟芝子實體

調整體質首選 牛樟芝營養學權威 教您怎麼挑



紅樟芝是牛樟芝中的極品

牛樟芝學名 *Antrodia camphorata* (*Antrodia cinnamomea*)，是台灣特有珍貴的保健真菌。根據 *Antrodia camphorata* 國際命名者、台北醫學大學微生物免疫學教授暨前台灣真菌學學會理事長蘇慶華教授長達30年的研究分析指出，牛樟芝含有許多營養成分，包括三萜類、多醣體、核酸、腺苷、SOD等。其中以「三萜類」成分的種類多寡及含量是判斷牛樟芝優劣的重要指標，而牛樟芝三萜類呈現紅色，主要存在於子實

體中，因此以「紅樟芝子實體」為上品，是牛樟芝中的極品。

子實體 vs. 菌絲體

台灣食品安全營養研究基金會執行長藍蒼洲表示，牛樟芝的生長會先形成菌絲體，當營養源、光線、PH值、溫溼度等適合時，才會出菇長成子實體。如果以蘋果來形容的話，菌絲體好比是蘋果的根或莖，而子實體就是蘋果的果實。依據現行衛生福利部食藥署法令規定，凡是使用牛樟芝原料的保健食品，必須於產品外包裝上明確標示所使用的

部位是子實體，或是菌絲體，抑或是子實體與菌絲體的混合物。同時，也必須標示出培養的方式，民眾選擇時須留意。

專利固態培養穩定安全 段木來源要當心

專利固態培養是模擬天然生長環境，嚴格篩選與野生樟芝DNA100%相同的優良牛樟芝菌種，並採用特殊培養基配方及環控於專用太空包令其生長出孢子出菇成子實體，不僅具有豐富的三萜類成分，也具備完整的生理活性結構，是非常穩定有效且安全的培養方式。

另據食藥署公布《牛樟芝食品管理及標示相關規定問答集》Q9，坊間牛樟芝段木栽培子實體使用之樹種多樣，所培養之牛樟芝子實體安全性不明，是否有相關規範？規範明定香樟木不得供為食品用牛樟芝培養段木或是培養基成分；如係以段木培養之牛

樟芝子實體應清楚標示其使用的樹種，這點務必要特別的當心。

准予備查 挑選要領123

曾任中醫藥委員會審查委員暨現任國立陽明大學臨床楊再興教授強調，保健食品講究安全有效，政府為維護民眾的食品安全及作為發展國際重要生技素材，特制定牛樟芝管理法規。規定自西元2016年7月11日起，食品使用牛樟芝為原料時，食品業者必須取得衛福部「准予備查」公函證明才能販售相關產品。備查資料包含樟芝原料之詳細加工、規格、菌種及型態鑑定文件，及通過90天餵食毒性試驗安全報告等。如有違反規定將處以新台幣六萬元起至兩億元的罰鍰，情節重大者還會被取消營業登記等。

除此之外，民眾可檢視該產品是否有使用其牛樟芝原料所做之科學實證及文獻發表，而非引用別家的；是否有取得如日本厚生省或美國FDA食品藥物管理局的准許輸入許可；最好也能有原料栽培、生產製程、機能成分等一條龍式的專利證明等，以及產品的食品衛生如重金屬、農藥殘留、大腸桿菌致病菌等檢驗合格等。透過如此多重的把關來保障購買的權益，降低買到劣質品的風險，才能達到真正有益健康的福祉。



偉翔專利紅樟芝（牛樟芝）子實體栽培場