

純度 97.5%有機異麥芽寡醣—世界第一

異麥芽寡醣(IMO)能活化增殖雙歧桿菌，抑制腸道害菌增生，促進腸菌生態平衡，以維持消化系統的健康。在亞洲，尤其是在日本，異麥芽寡醣是最具代表性的益生菌。一般異麥芽寡醣的純度約為 55%，含有一部份的單糖，增生益菌的效果較差，也較不適合糖尿病患者大量食用。因此，異麥芽寡醣純化技術的提昇有其必要性。

2009 年，張發金教授推出純度 97.5%的異麥芽寡醣—”雙歧桿菌增殖因子異麥芽寡醣(BPF Iso-Oligo)” ，在保健食品市場有突破性的進展。

超越林原生化研究所的發酵生產科技，BPF Iso-Oligo 只含有約 2.5%的葡萄糖，很適合取代一般糖的使用。其中的 97.5%異麥芽寡醣包含 39.5%的般若醣、16.3%的異麥芽、19.4%異麥芽三醣、22.3%異麥芽四醣。BPF Iso-Oligo 的原料是來自美國最大有機農場的玉米及其胚芽，取得美國政府的有機認證。

1990 年美國 FDA 核訂寡醣為「安全食品」；1994 年日本厚生省指定寡醣為「特定保健食品」。BPF Iso-Oligo 通過 ISO 9001 和 GMP 認證。透過多位保健及醫學專家的推薦(如台中榮總的***醫師)，BPF Iso-Oligo 除在保健食品市場的推廣外，在台灣也常添加在食物與飲料中。

BPF Iso-Oligo 改善了我 20 多年的消化道毛病，如：胃食道逆流、便秘、胃痛，看醫生都看不到。我覺得比以前更健康、更有活力。最讓我驚訝的是，5 年多來不斷增加的膽固醇指數，竟然恢復正常了！自從 10 年前被診斷患有糖尿病後，我的病情不斷惡化，每三個月要看一次醫生，這次儘管是用餐後才去作檢查，血糖值卻非常的完美，十年來第一次，我的醫生告訴我：六個月後再來回診！

異麥芽寡醣(IMO)益生菌和人類的健康

張發金教授的專訪

1.為什麼您要開發 IMO 益生菌？

1988 年，我的母親罹患子宮頸癌末期，經手術及化療後身體虛弱，我因為微生態學(Microecology)的學術領域，了解腸內菌叢生態，對人體營養、免疫、神經、內分泌及抗腫瘤、抗衰老的正向作用，便安排母親大量食用益生菌，術後復原情況良好。

1990 年便引進日本林原集團酵素移轉工程技術，在台灣安機生產 IMO，並組建研發團隊進而研製出” BPF Iso-Oligo”。

2.是什麼促使您開發 97.5%純度的異麥芽寡糖？

研發團隊臨床研究發現：IMO 濃度 50%以下無明顯增生益菌功能。本公司 1995 年前產製 IMO 濃度 55%，增生益菌有效值為 10 (55-45)，1996 年起產製 IMO 濃度 65%，增生益菌有效值為 30 (65-35)，2000 年起，開始研發高濃度 IMO，並於 2008 年底產製濃度 97.5%IMO，般若醣(panose)含量更高達 39.5%，增生益菌有效值為 95 (97.5-2.5)。2009 年初上市迄今，廣受新加坡、香港、台灣、大陸...市場好評。

3.當您開發這項產品時，是否有鎖定特定的疾病症狀？

腸道是人體最大的排毒系統，人體所有攝食多經過腸內細菌的作用，產生營養素及內毒素，並經腸壁吸收進入血液，循環全身，影響各種生理機能。尤其，腸管佈滿複雜的神經叢，腸黏膜上更盤據了人體 60%以上的淋巴球，直接影響宿主的神經與免疫功能。

多項臨床試驗顯示，異麥芽寡醣能幫助雙歧桿菌的增生，以維持消化系統的健康。而且，腸道雙歧桿菌的增生，能提升免疫力，並預防大腸癌的發生。也有研究發現，異麥芽寡醣是一種葡萄糖苷酶的非競爭性抑制劑，能有效延緩澱粉的消化，能用來治療肥胖、糖尿病前期、糖尿病和胃炎等疾病。

因此，我推薦 BPF Iso-Oligo 給所有想要一個健康人生的消費者。

4.據我們瞭解，一些市場銷售的異麥芽寡糖會被人體吸收。BPF Iso-Oligo 是否也是如此？

異麥芽寡醣的物理特性之一就是難消化、難吸收，您所提的坊間銷售之異麥芽寡醣會被人體吸收的問題，是因為濃度低，葡萄糖、麥芽糖...等單糖、雙糖含量高，容易連帶被人體消化吸收。BPF Iso-Oligo 的純度為 97.5%±2%，葡萄糖僅佔 0.5~4.5%，最符合難消化、難吸收的物理特性，這也是糖尿病患者可以正常食用的原因。

5.你如何保證產品質量是好的？

BPF Iso-Oligo 的生產，從原料到製程皆嚴格控管，保證絕對的質量安全。每批成品均經多項檢驗合格後才出廠。加上 BPF Iso-Oligo 耐高溫(120°C)、耐酸(PH3)、不被消化酵素分解的物理特性，攝食後能直抵腸道，增生腸內原生益菌，消費者的健康效應，就是產品品質的最佳保證。

BPF Iso-Oligo 通過 ISO 9001 和 GMP 認證，也得到美國藥物食品管理局與日本厚生省的認可。