



第 168 期 深層海水產業快訊

本期發佈日期：2016-07-30

新聞專區

### ► 2016-07-21 生技展起跑 台肥海洋深層水參展

生技展起跑，台肥也以「海洋深層水」參展！台肥表示，集團深耕生物科技長達 20 餘年，從生技肥料、膠原胜肽到海洋深層水，都展現豐盛成果。「海洋深層水」是台灣獨特的天然資源，台肥提取深層水中「深海礦物質 D-MINNERALZ」，含有豐富的礦物質及微量元素，能補充人體所需。

台肥解釋，所謂海洋深層水是指海平面 200 公尺以下海水，世界上只有 4 個地方可以抽取到，包含美國夏威夷、日本、韓國及台灣東岸。而花蓮七星潭因有特殊的地形，離岸不遠海水深度就達近 1 千公尺；台肥集團採用日本工程技術，抽取到 662 公尺深的海洋深層水。

台肥集團利用原花蓮廠區，建立「台肥海洋深層水園區」，以高科技提取「深海礦物質 D-MINNERALZ 保健食品原料」，它含 80 多種深海礦物質及微量元素；台肥與國內大學及醫學中心合作，研究深海礦物質的各項保健功效。其中含深海礦物質的「海礦 1400」，是國內第一也是唯一確認有保健功效的「健康水」，證實它「有助於降低血液中總膽固醇」，顛覆一般人對喝水的既有概念。「深海礦物質 D-MINNERALZ」也在台灣、中國取得數項製造及功效發明專利，證實海洋深層水對提升健康確實有效。(自由時報電子報)

世界先進的海洋深層水專業製程

美國海神04 日本極深真空 日本極深真空 義大利超深水

超深層水製程 新發達製程 10層製程 自動充填設備

運用於食品之新產品開發  
(業務用製品)

深海礦物質濃縮液

粉末 2 kg 20 kg

由海洋深層水煉製而來的原料，可廣泛使用在保健食品中；Taiwan Yes可提供最前端的產品開發原料

自由時報

## ▶ 2016-07-22 日本神奈川縣橫須賀商店街協會 釀造深層海水葡萄酒

(譯：財團法人石材暨資源產業研究發展中心)

由關東學院大學學生構想，神奈川縣橫須賀市追浜商店街裏，有一所日本第一個以商店街名義取得葡萄酒釀造許可證的釀酒所「追浜こんみゆに亭&ワイナリー」。從處理到裝瓶僅需 2 個半月的時間，隨時可以供應新鮮的葡萄酒。

追浜在二戰後由於日產汽車工廠以及住友重機械工業工廠進駐而繁榮一時，但在石油危機和 2000 年的經濟不景氣，以及郊區大型購物中心的影響，使得商店街隨之沒落。這個釀酒所是當時關東學院大學昌子住江教授的學生，為了研究能振興追浜地區商店街的方法，而提出利用深層海水釀造葡萄酒的構想。由於 1999 年日本酒稅法修正鬆綁果實酒類的釀造許可條件，因此以追浜做為大本營，並與研究深層海水聞名全球的日本海洋研究開發機構 (JAMSTEC) 連結後作為發想。在這裡所製造的葡萄酒並非 100% 使用日本國產葡萄，而是以進口濃縮果汁發酵而成的國產葡萄酒，若能熟成 2~3 年味道會變得更為好喝。

追浜葡萄酒已成為地域活化的關鍵，去年為嘗試週邊產品而開發的紅酒蛋糕深獲好評，現已開始研發咖哩、果凍、慕斯等產品。(原文：[日本每日新聞](#))



## ▶ 2016-07-20 日本第一屆災害儲備食品大賽，重點不僅是美味，而且要長期保存

(譯：財團法人石材暨資源產業研究發展中心)

今年 7 月 15 日甫結束的日本辦公室防災博覽會，同時舉辦了第一屆災害儲備食品大賽的頒獎典禮，包括美味部門、機能性部門及新產品部門。日本災害食品以當年度最優秀的緊急用食品、災害用食品為評選對象。今年共有 92 個產品參加，6 月時自三個部門各選出了三個優秀產品，並在這次展會中頒發大獎。在機能性部門，由 Unique 總和防災公司推出以高知縣室戶半島取得之深層海水，搭配特殊技術製成可保存 12 年的礦泉水獲得了大獎。(原文：[RBBTODAY.COM](#))



指導單位：經濟部工業局 執行單位：財團法人石材暨資源產業研究發展中心

電話：03-8423899 傳真：03-8423823 地址：97356 花蓮縣吉安鄉南濱路一段 534 號