

論述	大陸現況	法令天地	全民國防	資通安全	科技新知	健康生活	生態保育	文與藝	美麗台灣·文化領航	其他
----	------	------	------	------	------	------	------	-----	-----------	----

旅遊購買藥物請注意，藥品專家提醒您：以「食品」宣稱療效者，多是誇大廣告！

切勿聽信及購買來路不明藥物

◎丁冠玉

國人旅遊，無論到國內、國外，總不忘帶些紀念品回家餽贈親友。可是若遇到導遊或遊覽公司安排到特殊景點，介紹當地特產，宣稱有治病療效或強健體質的藥品或食品時，則要當心，可別陷入業者三寸不爛之舌的攻勢，購買不知名的產品，既花錢又傷身。

張先生自公務員退休後，當然要偕妻出國放鬆情緒，享受美好生活。選擇東南亞為首航站，導遊帶領遊客到一處造型宏偉優雅的建築；進入室內，穿過一些野生動物養殖處，據聞是政府扶植的藥品研究機構，由臺灣的博士主持，專門研究蛇藥、蛇丸，可治療疑難雜症，價格不菲。得知人間有此神奇藥品，同行者紛紛出錢搶購，唯恐失去千載難逢的機會。張先生當下也不落人後，購買了幾瓶。等回到臺灣，冷靜思考後，想不透也看不出買了什麼東西，說明書也不清不楚，不知自己當時為何如此衝動。買了不知成分的藥品，想送驗，卻發現這是未經核准私自攜帶回國的藥品，原本已不合法，風險得由自己承擔。最後夫妻二人自嘲身為高知識分子，竟然也會有如此糊塗之時，因此多方提醒大家，切勿購買來路不明的藥品。

所謂神奇療效的產品，雖然看似合格，且有藥品許可證，最後卻被查獲是仿冒藥品者，比比皆是。或者，經由友人介紹購買特效藥品，結果服用後，重則送醫急救，輕者造成腎臟傷害，這類情形不在少數，只是未經媒體披露而已。

國人愛用藥品是公認的事實，惟不論中藥、西藥，用於保健治療各有其利弊。尤其是中醫草藥，正是藥界、學界努力鑽研的對象。大家都期待醫學上能有突破性的新發現，但在成果發表前，請大家注意並謹記三原則，健康才有保障。

原則一：唯有「藥品」才能宣稱治療效果，以「食品」宣稱療效者，多是誇大廣告。原則二：藥品需經過醫師指示，或有合格藥商、藥師提供用藥指導才有保障。原則三：國際間如有特殊療效或新研發的藥品，以國內的醫療水準，相關醫療機構必能迅速獲得訊息，即時引進新技術或新藥品生產販售，不須國人透過神秘或特殊的管道才能取得這些所謂的「神奇靈丹」。

總之，請勿聽信及購買來路不明的藥物，以免傷身又傷財。

(作者現任新竹市衛生局藥政科科長)

論述	大陸現況	法令天地	全民國防	資通安全	科技新知	健康生活	生態保育	文與藝	美麗台灣·文化領航	其他
----	------	------	------	------	------	------	------	-----	-----------	----

近年來海藻的利用逐漸為人揭曉而廣受重視，澎湖致力養殖的高經濟藻類「海葡萄」已成為熱門的健康食品。

澎湖海葡萄之養殖與食品應用

◎翁進坪

長莖葡萄蕨藻 (Caulerpa lentillifera) 屬於綠藻植物門 (Chlorophyceae) 蕨藻科 (Caulerpaceae) 蕨藻屬 (Caulerpa)，其外型呈翠綠寶石色，粒粒新鮮飽滿，彷彿串串可口的青澀葡萄，又名海葡萄，而其高價經濟價值亦有「綠色烏魚子」之美名。蕨藻全球約有三百多種，主要分布在熱帶及亞熱帶海域；蕨藻藻體可分為假根、匍匐莖和直立部，生長在日光可及之潮間帶下部。澎湖目前發現的蕨藻共有 7 種，主要分布在澎湖內灣潮流較小之海區。

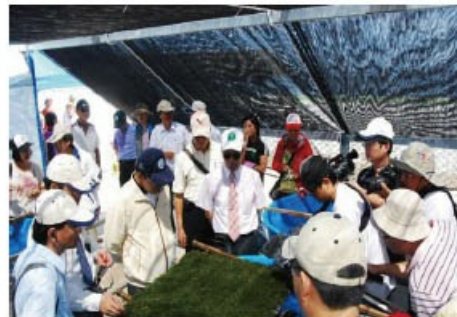


海葡萄近照 (顆粒飽滿翠綠)

5 年前赴日本琉球大學參訪時，才得知蕨藻在日本為高價之健康食品，返臺後在國立澎湖科技大學進行一系列研究，希望能以有機營養鹽培育海葡萄。經過 5 年不斷地努力，目前開發初步量產的技術，了解其生長最適光照、溫度、鹽度及營養鹽等基本資料，找出最適合的培育條件；若環境水溫、光照及有機肥料控制得當，培育至收成僅需 40 天，每平方公尺至少可收成 5 公斤成品，平均日增重率為 1.37% / day，平均日增長率為 0.4cm / day，為一成長快速之藻類。養殖時必須注意水質變化及預防微細藻類附著，該科技大學並將養殖技術輔導澎湖離島社區 (虎井島與桶盤島) 從事養殖，期建立澎湖小離島之特色產業，協助漁民轉型養殖蕨藻以改善經濟。



海葡萄養殖 20 天長度 (約 10 公分)



海葡萄示範農場展示

近年來海藻的利用逐漸為人揭曉而廣受重視，漸漸地它也成為人類生活上不可或缺的角色。近期由於養生風氣的盛行，使得海藻的需求日增，同時蕨藻經研究得悉抗腫瘤及降血壓效果顯著 (吉宏武等，2007)，使蕨藻 (海葡萄) 身價大漲，目前市面上海葡萄 1 公斤約為新臺幣 1,500 元，主要產地為日本琉球；在日本每年有超過 600 噸的需求量。澎湖水質乾淨無工業汙染，未來海葡萄極有潛力發展為澎湖重要特色的產品，除供應臺灣外，也可外銷日本及中國大陸。



海葡萄料理之一

海葡萄目前以生吃為主，或做為料理之配菜，該科技大學也由食品科學系及餐旅管理系兩系，共同參與蕨藻機能產品開發及餐點食譜之製作，以

提高其附加價值。

活初

活初

活初

活初

活初

(作者為國立澎湖科技大學海洋資源暨工程學院院長)

▲Top