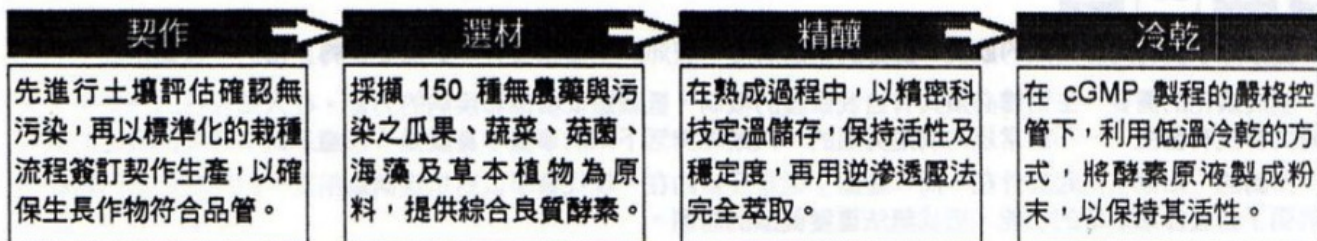


★ 完美「酵素」的誕生



要生產好的產品，一定要有縝密嚴謹的製程。專業研發團隊歷經 30 年的努力，其間不斷與國際先驅交流學習，終於充分發展出嚴謹的技術。

有好的技術也要有優質的原料。其實，台灣是寶島，由於地理環境與氣候的獨特性，分佈的植物類別從大海裡的藻類，到高海拔的高冷植物都有，所以在原料取材的涵蓋性最為完整。

製作 由專業的農作環境評估機構先進行土壤評估，確認為有機土壤後，與栽種者簽訂長期生產契約，保證不使用農藥，且依規範的自然熟成度採收，以確保作物品質符合品管。

選材 採擷五大類 150 種的植物作為原料：

1. 瓜果類：木瓜、鳳梨、蕃茄、梅、柿、酪梨、枇杷、奇異果……
2. 蔬菜類：菠菜、紫蘇葉、花椰菜、萵苣、芹菜、油菜籽、芽菜……
3. 菇菌類：巴西蘑菇、金針菇、香菇、洋菇……
4. 海藻類：海帶、昆布、紫菜、綠藻……
5. 草本植物：靈芝、人蔘、何首烏、冬蟲夏草、魚腥草、牧草……

精釀 三階段完整發酵。第一階段以酵母菌發酵，約 2~3 個月的時間讓作物的實體分解；第二階段以醋酸菌發酵，讓原料的品質達到最佳的穩定性；第三階段再利用乳酸菌發酵，以提升成品的活性。

冷乾 為保持酵素的活性與其穩定度，採用低溫冷乾的方式，將原液製成粉末微粒，方便攜帶隨時補充。

■ 150 種酵素原物料

項次	原物料	項次	原物料	項次	原物料	項次	原物料	項次	原物料	項次	原物料
1	梅子	26	葡萄柚	51	茼蒿	76	香菜	101	黃豆芽	126	酢醬草
2	柿子	27	橘子	52	美國芹菜	77	烏杏	102	綠豆芽	127	薄荷葉
3	桃子	28	柳橙	53	水應菜	78	茄子	103	苜蓿芽	128	白花草
4	椰子	29	金桔	54	青江菜	79	青椒	104	蓮子	129	山九層塔
5	李子	30	芭樂	55	空心菜	80	玉米	105	翠雲草	130	川七
6	香瓜(黃色)	31	香蕉	56	芥藍菜	81	豌豆	106	芒箕草	131	川七籽
7	西瓜	32	火龍果	57	龍鬚菜	82	菜豆	107	雷公根	132	小麥草
8	木瓜	33	芒果	58	花椰菜	83	蘆筍	108	茄冬葉	133	苜蓿草
9	哈密瓜	34	奇異果	59	波菜	84	小黃瓜	109	竹節草	134	牧草
10	美濃瓜	35	百香果	60	芹菜	85	大黃瓜	110	馬尾松	135	桑葉
11	梨子	36	蘋果	61	杏菜	86	胡瓜	111	艾草	136	款冬
12	酪梨	37	芋頭	62	刈菜	87	南瓜	112	蘆薈	137	仙楂
13	楊桃	38	馬鈴薯	63	油菜	88	絲瓜	113	車前草	138	枸杞
14	檸檬	39	白蘿蔔	64	萵苣	89	冬瓜	114	金盞銀盤	139	益母草
15	枇杷	40	胡蘿蔔	65	絨毛地瓜葉	90	苦瓜	115	紫蘇	140	菊花
16	甘蔗	41	蓮藕	66	紅心地瓜葉	91	佛手瓜	116	明日月	141	紅棗
17	葡萄	42	山藥	67	白地瓜葉	92	香菇	117	冬蟲夏草	142	黑棗
18	蓮霧	43	牛蒡	68	紫地瓜葉	93	金針菇	118	七葉蘭	143	血藤
19	龍眼	44	蕃薯	69	高麗菜	94	巴西磨菇	119	山茼蒿	144	黃耆
20	荔枝	45	豆薯	70	小白菜	95	洋菇	120	枇杷葉	145	當歸
21	蕃茄	46	馬薯	71	大陸妹	96	草菇	121	五行草	146	洛神花
22	菠蘿蜜	47	曇花	72	皇宮菜	97	海帶	122	魚腥草	147	靈芝
23	桑椹	48	黃麻菜	73	龍秋葵	98	昆布	123	假葎	148	人蔘
24	草莓	49	木耳	74	紅鳳菜	99	紫菜	124	番石榴葉	149	何首烏
25	鳳梨	50	黃秋葵	75	白鳳菜	100	綠藻	125	黃花龍舌草	150	甘杞