

★完美「酵素的誕生」

契作	選材	精釀	冷乾
先進行土壤評估確認無汙染，再以標準化栽種流程簽訂契作生產，以確保生長作物符合品管。	採擷 156 無農藥與污染之瓜果、蔬菜、菇菌、海藻及草本植物為原料，提供綜合良質酵素。	在成熟過程中，以精密科技定溫儲存，保持活性及穩定度，再用逆滲透壓法完全萃取。	在 Cgmp 製程的嚴格控管下，利用低溫冷乾的方式，將酵素原液製成粉末，以保持其活性。

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，所以原料取才的涵蓋性最為完整。

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

選材： 採擷五大類 **156** 種的植物作為原料：

1. 瓜果類：木瓜、鳳梨、青蘋果、番茄、梅、柿、酪梨、枇杷、奇異.....
2. 蔬菜類：菠菜、紫蘇葉、花椰菜、蓮藕、芹菜、山藥、牛蒡.....
3. 菇菌類：巴西磨菇、金針菇、香菇、洋菇.....
4. 海藻類：海帶、昆布、紫菜、綠藻.....
5. 本草植物：牛樟芝、蛹蟲草、冬蟲夏草、靈芝、人蔘、何首烏、魚腥草、明日葉、牧草.....

精釀： 三階段完整醱酵。第一階段以酵母菌發酵，約 2~3 個月的時間讓作物實體分解；第二階段以醋酸菌醱酵，讓原料的品質達到最佳穩定性；第三階再利用乳酸菌醱酵，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。

◆ 156 種酵素原物

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	27	青蘋果	53	木耳	79	白鳳菜	105	黃豆芽	131	酢醬草
2	柿子	28	蜜棗	54	黃秋葵	80	香菜	106	綠豆芽	132	薄荷葉
3	桃子	29	葡萄柚	55	茼蒿	81	烏杏	107	苜蓿芽	133	白花草
4	椰子	30	橘子	56	美國芹菜	82	茄子	108	蓮子	134	山九層塔
5	李子	31	柳橙	57	水應菜	83	青椒	109	翠雲草	135	川七
6	香瓜黃色	32	金桔	58	青江菜	84	玉米	110	芒箕草	136	川七仔
7	西瓜	33	芭樂	59	空心菜	85	碗豆	111	雷公根	137	小麥草
8	木瓜	34	香蕉	60	芥藍菜	86	菜豆	112	茄冬葉	138	苜蓿芽
9	哈密瓜	35	火龍果	61	龍鬚菜	87	蘆筍	113	竹節草	139	牧草
10	美濃瓜	36	芒果	62	花椰菜	88	小黃瓜	114	馬尾松	140	桑葉
11	梨子	37	奇異果	63	菠菜	89	大黃瓜	115	艾草	141	款冬
12	酪梨	38	百香果	64	芹菜	90	胡瓜	116	蘆薈	142	仙楂
13	楊桃	39	蘋果	65	杏菜	91	南瓜	117	車前草	143	枸杞
14	檸檬	40	芋頭	66	刈菜	92	絲瓜	118	金盞銀盤	144	益母草
15	枇杷	41	馬鈴薯	67	油菜	93	冬瓜	119	紫蘇	145	菊花
16	甘蔗	42	白蘿蔔	68	萵苣	94	苦瓜	120	明日葉	146	紅棗
17	葡萄	43	胡蘿蔔	69	絨毛地瓜葉	95	佛手瓜	121	冬蟲夏草	147	黑棗
18	蓮霧	44	蓮藕	70	紅心地瓜葉	96	香菇	122	七葉蘭	148	血藤
19	龍眼	45	山藥	71	白地瓜葉	97	金針菇	123	山茼蒿	149	黃耆
20	荔枝	46	牛蒡	72	紫地瓜葉	98	巴西磨菇	124	枇杷葉	150	當歸
21	番茄	47	番薯	73	高麗菜	99	洋菇	125	五行草	151	洛神花
22	波蘿蜜	48	豆薯	74	小白菜	100	草菇	126	魚腥草	152	靈芝
23	桑椹	49	馬薯	75	大陸妹	101	海帶	127	假蓬	153	人蔘
24	草莓	50	曇花	76	皇宮菜	102	昆布	128	番石榴葉	154	何首烏
25	鳳梨	51	黃麻菜	77	龍秋葵	103	紫菜	129	黃花龍舌草	155	甘杞
26	無花果	52	大頭菜	78	紅圓莖	104	綠藻	130	蛹蟲草	156	牛樟芝