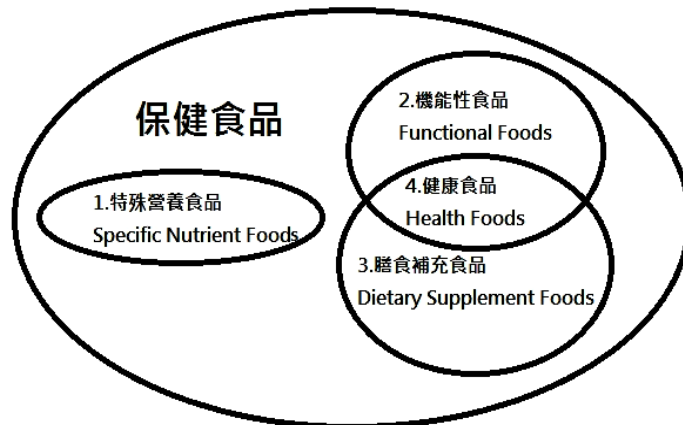


保健食品概論①

	目 錄	頁數
單元 1	保健食品發展現況與趨勢	1-12
單元 2	保健食品相關法規與專有名詞	13-40
單元 3	健康食品認證申請流程與內容	41-52
單元 4	食品毒理學及安全性評估	53-94
單元 5	健康食品功能性成分及原料	95-303

單元 1 保健食品發展現況與趨勢

一、保健食品定義



資料來源：穀研所彙整

*註：保健食品=1+2+3+4

保健食品的定義：

- 舉凡具特定成分，能調節生理機能，可發揮保健功效之食品。
- 為食品加工及其素材，但不涵蓋初級農產品等原料之食品。

(一) 特殊營養食品(Specific Nutrient Foods)：因應特殊生理狀況需求之食品。

- 病人用食品：糖尿病、腎臟病
- 嬰兒配方食品及較大嬰兒配方輔助食品
- 減重代餐
- 均衡配方奶粉

(二) 機能性食品(Functional Foods)：具有特殊生理機能的傳統一般食用形態食品

- 運動飲料、燕麥片、優酪乳、老虎牙子……

(三) 膳食補充食品(Dietary Supplement Foods)：補充營養素或具有調節特殊生理機能訴求之非傳統食用形態之膠囊或錠狀食品。

- 綜合維生素、樟芝膠囊、乳酸菌膠囊、藍莓萃取膠囊……

(四) 健康食品(Health Foods)：



具有保健或機能性訴求之食品，並通過衛生署認證之食品。

- 有綠巨人標章之食品

「健康食品管理法」施行細則於中華民國 88 年 8 月 1 日，衛署食字第 88047382 號令發布後，「健康食品」一詞已成為法律名詞，法律上之定義為「具有保健功效，並標示或廣告其具該功效，且須具有實質科學證據，非屬治療、矯正人類疾病之醫療效能為目的之食品」。

食品（包括坊間所稱保健食品）未取得衛生署健康食品查驗登記許可證，而宣稱為「健康食品」或具健康食品之保健功效者，則依違反健康食品管理法，移送法辦，而坊間口頭所說的「保健食品」，其實就是一般食品，僅能做為營養補充而已，兩者是不相同的。

核准通過之「健康食品」須於產品包裝標示健康食品、核准之證號、標章及保健功效等相關規定項目，但仍不得述及醫療效能、虛偽不實、誇張或超出許可範圍之保健功效。

二、國內保健食品產業現況調查

(一)各類保健食品分析

1. 微生物類保健食品

- 以乳酸菌類發酵產品為主要品系，且以乳酸菌菌體的應用最廣。
- 衛生署目前核准應用於食品微生物來源菌體及其來源取製原料（截至 2011 年 9 月 21 日止）。
- 有：DHA 藻油、 β -聚葡萄糖、輔酵素 Q10、葡萄糖胺鹽酸鹽、玻尿酸
- 目前國內保健食品發展主力。
- 消費者認知度高，接受性高，消費市場熱絡產品。
- 產品製造技術區隔低，同質性產品多，有可能陷入以量制價的鴻海市場
- 非傳統食用形態產品(口服乳酸菌粉末、膠囊、錠劑)，成長率高。
- 傳統食用形態(稀釋發酵乳及優酪乳)，呈穩定成長。
- 菌種多樣及功效多元，可開發不同健康訴求：腸胃道保健、免疫調節、抗過敏、抗感染、降血脂、護肝。

發酵食品

- 納豆激酶、健康醋、鳳梨酵素

真菌類

- 紅麴、靈芝、樟芝、蟲草
- 以靈芝與樟芝為主要發展品項。
- 靈芝、樟芝，以免疫及護肝為二大功效訴求。
- 紅麴主訴求為降血脂及降血壓。
- 樟芝為台灣特有的原生真菌且護肝功效卓越。

藻類

- 日本為目前台灣出口綠藻最大買家
- 藍藻、綠藻為主，主訴求為免疫調節、調節血脂及調節血糖為主。

2. 植物來源保健食品

- 以飲料及飲品為主，飲料以綠茶及番茄汁為最大宗產品。
- 目前以綠茶為底，再添加一些機能性素材(菊苣纖維、難消化糊精、茶花抽出物)的飲料為主。
- 漢方飲品，主要以熟地、當歸、白芍、川芎此四物及人參為基底素材調製而成。
- 目前市場現況，漢方保健飲品主要區隔成二大市場，
其一、鎖定女性族群，針對美容及女性生理需求設計補益飲品
其二、鎖定上班族，針對護肝、抗疲勞及增進免疫力需求開發

3. 動物來源保健食品

- 以雞精及蜆精 2 種補益飲品為最大宗產品，主訴求為抗疲勞及護肝
- 膠原蛋白相關產品具有市場熟悉高，尤受女性青睞，但其在美膚方面的功效，仍缺乏相關科學驗證，被認是流行素材，目前有業者朝向健康食品認證努力，訴求改善骨質疏鬆。

4 穀類來源保健食品及保健油品

- 以燕麥、綜合穀粉相關產品為主。
- 主訴求穀類富含膳食纖維有利於降低血中三酸甘油酯及膽固醇、幫助排便

油品

- 以強調保健訴求的橄欖油、葡萄籽油及各種植物調合油，亦會添加植物固醇、維生素 E 的機能性成分。

- 衛生署 99 年 9 月 20 日公告「市售包裝調合油外包裝品名標示相關規定」
 - 市售包裝調合油只能在外包裝上標示 2 種以下油脂名稱，此 2 種油脂需各占內容物含量 30% 以上。
 - 若只宣稱 1 種油脂名稱，該項油脂需占內容物含量 50% 以上。

5. 其他類保健食品

- 以膠囊、錠狀食品為主，此類別多為進口原料/素材
- 特殊營養食品(須經由衛生署查驗登記)包括：鎖定具有特殊生理需求的對象嬰幼兒及病人、體重管理的代餐包。
- 台灣食用維他命/礦物質比率達 56%，其中以維他命 B 群、綜合維他命、維他命 C 及鈣片為主要消費品項。
- 目前最偏好的品牌以仍被歸類為指示用藥的「善存」。
- 國產維生素類錠狀、膠囊狀食品認定基準：
- 系指產品配方中添加任一維生素，其每日攝取量在「國人膳食營養素參考攝取量」150% 以上；「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」上限以下之國產錠狀膠囊狀食品，認定基準如下

名稱	食品添加物使用範圍及 限量暨規格標準上限	國人膳食營養素參考攝取 量 150%
維生素 A	10000IU(3000 μ g)	1050 μ g
維生素 B1	50mg	1.95 mg
維生素 B2	100 mg	2.25 mg
維生素 B6	80 mg	2.1 mg
維生素 B12	1000 μ g	3.6 μ g
維生素 C	1000 mg	150 mg
維生素 D	800IU(20 μ g)	15 μ g
維生素 E	400IU(268 mg)	18 mg
維生素 K	500 μ g	140 μ g
菸鹼酸	100 mg	25.5 mg
葉酸	800 μ g	600 μ g

6. 保健素材功效成分各論

(1) 甲殼素(Chitosan)

別名：幾丁多醣、Kitosan

說明：

1. 蝦蟹殼主要是由幾丁質(Chitin；又稱為甲殼質)、蛋白質與礦物質三種成分結合而成，重量大約各占三分之一。
2. 礦物質的主要成分是鈣鹽(碳酸鈣)。
3. 目前大量生產幾丁質的方式，主要是以蝦蟹的外殼或烏賊的軟骨為原料
4. 幾丁質是廣泛存在自然界的一種含氮多醣類，主要來源為蝦、蟹、昆蟲等甲殼類動物的外殼與軟體動物的器官，以及真菌類的細胞壁等。
5. 幾丁質經過去乙酰化反應後，即可得到幾丁聚醣(甲殼素)。

作用機轉：

1. 甲殼素的結構有類似膳食纖維，故可以吸收本身體積 4 至 6 倍的油脂。
2. 甲殼素帶有正電荷，故在混合式的飲食中，特別會選擇性的與脂質結合。
3. 幾丁質與幾丁聚醣都具有良好的保濕性、增黏性、成膜性、分散性，所以在化粧品工業上，也是重要的材料。

副作用：

1. 幾丁聚醣會造成生長遲緩、體重減輕、怠惰無力等情形。
2. 幾丁質會在腸道中形成膠狀物質，阻斷小腸對膽固醇及脂肪的吸收，而造成輕微的營養吸收障礙(脂溶性維生素)。
3. 對海鮮過敏的人，最好要避免服用，或服用低劑量開始，如無過敏反應後，再將劑量提高。
4. 懷孕或哺乳婦女、14 歲以下孩童，不建議服用甲殼素。

(2) 茄紅素(Lycopene)

別名：番茄紅素

說明：

1. 茄紅素是屬於類胡蘿蔔素(Carotenoids)的一種天然脂溶性色素。
2. 西瓜、木瓜、粉紅葡萄柚、紅番石榴中含量豐富
3. 新鮮番茄中的茄紅素為反式茄紅素(All-trans-lycopene)，但人體較能吸收利用形式，則為順式茄紅素(All-trans-lycopene)。
4. 經過烹調加溫後，反式茄紅素會轉化為順式茄紅素。

作用機轉：

1. 抗氧化：茄紅素對肺癌、口腔癌、胃癌、前列腺癌等癌細胞具有抑制作用，尤其在前列腺肥大及癌變預防上有明顯的作用。
2. 護肝：茄紅素能提高肝臟代謝酵素 p450 的活性。
3. 降血膽固醇：茄紅素具有輕微抑制膽固醇合成酵素(HMG-CoA)還原酶的

副作用：

大量攝取含有茄紅素的食物，可能會使皮膚顏色變成橘紅色，但停止一段時間就會恢復，對健康沒有影響。

(3) 植物固醇(Plant sterols；Phytosterol)

別名：植物甾醇；植醇

說明：

1. 植物固醇是植物內生性的三萜類(Triterpenes)，廣泛存在植物體內，目前被確認結構的植物固醇共有 250 種以上。
2. 植物固醇是真核細胞的細胞膜所特有的成分，可調節細胞膜的通透性。常見的固醇類有 β -Sitosterol、Stigmasterol、Campesterol
3. 游離性的植物固醇其溶解性較差，吸收力也不佳，但酯化後其吸收力才比較好。
4. 植物固醇可區分為「飽和植物固醇(Pytostanol)」及「不飽和植物固醇(Phytosterol)」，天然界中不飽和植物固醇含量高於飽和植物固醇。
5. 飽和植物固醇 (Pytostanol) 及不飽和植物固醇(Phytosterol)，都具有抑制膽固醇的吸收。

作用機轉：

1. 抑制膽固醇於腸道的吸收：

- (1)抑制膽鹽與膽固醇形成微胞。
- (2)與膽固醇競爭腸道的位置。
- (3)改變胞內酯化作用。
- (4)本身併入乳糜粒。

2. 影響膽固醇的代謝。

3. 每日攝取約 1-3 克的植物固醇，即具有降低血清中的膽固醇功效。

4. 最好的攝取方式為「與餐食並進」，效果最佳。

(4) 兒茶素(Catechin)

別名：茶多酚

說明：

1. 保健飲料中最主訴求的成分，具有抗氧化的功效。

2. 兒茶素是茶葉中最主的多酚類成分，也是茶湯中的苦、澀味的來源。

3. 茶葉中的兒茶素類可分為三種游離型態：Catechin、Epicatechin、Epigallocatechin，與兩種酯化的沒食子酸(Epicatechin gallate(ECG)、Epigallocatechin gallate (EGCG))。

4. 目前被認為最有保護性的多酚類為 Epigallocatechin gallate (EGCG)。

作用機轉：

1. 抗氧化：兒茶素是脂溶性的抗氧化營養素，能有效清除自由基，延緩老化。

2. 預防蛀牙：能有效的減少牙菌斑及減緩牙周病。

3. 改變腸菌叢生態：具有抑制腸道壞菌的生長，但不會傷害益菌的繁殖。

副作用：

具有抗凝血作用，會加強抗凝血藥物的藥效。

(5) 葡萄糖胺(Glucosamine)

別名：無

說明：

1. 葡萄糖胺是製造關節內軟骨母細胞間質的一種叫葡萄糖胺聚糖，所必須的原料。
2. 葡萄糖胺的主要來源，可分為二種：一種是提煉自天然的蝦蟹甲殼的幾丁質；另一種則是合成的(微生物)。
3. 市售的葡萄糖胺有二種劑型：葡萄糖胺鹽酸鹽、葡萄糖胺硫酸鹽。
4. 葡萄糖胺被使用在退化性關節炎改善上，是目前最常訴求的功效。

作用機轉：

葡萄糖胺具有修復關節韌帶及增加關節液分泌的作用。也是一種抗氧化劑，可同時消除關節部份，因發炎而產生的自由基，減低發炎現象。

副作用：

1. 葡萄糖胺硫酸鹽含有高量的鉀離子及鈉離子，所以若服用利尿劑者，須小心防止高血鉀。
2. 葡萄糖胺可能會與非類固醇消炎劑產生交互作用。

(二) 保健食品進出口分析

進口

- 原料或素材半成品形態進口之保健用植物及其萃取物，為大宗保健食品進口品項。
- 其次為錠狀、膠囊形態食品

出口

- 以成分相近於錠劑、膠囊食品形態食品之一般食品(主要以一種或數種保健食品素材如靈芝菌絲體、酵母、冬蟲夏草菌絲體、葡萄籽、花粉、小麥草等微生物或植物萃取物、維生素、礦物質等混合加工調製而成之液態、粉狀、茶包等傳統食品形態食品)為大宗。
- 外銷國依序分別為：中國、香港、美國、馬來西亞、新加坡，以華人聚集之國家為主。先進國家主要以日本及美國為主要外銷市場。
- 進口值約為出口值的 2.4 倍(2010 年)，但每年出口值的成長幅度有遠高於進口值。

單元 3 健康食品認證申請流程與內容

一、雙軌查驗登記制度

健康食品管理法自 88 年 8 月 1 日發佈實施以來，各界一直有修法擬推動查驗登記雙軌制之建議，衛生署亦不斷舉行會議進行檢討。終於在 2007 年 4 月立法院修正通過並於 5 月 17 日總統令發布，正式邁向雙軌查驗登記制度。

所謂雙軌查驗登記制度，即保留現行的個案審查制度，同時也開放產品符合衛生署所訂之規格標準之查驗登記方式。因此，只要產品的成分符合所訂之規格標準，並經衛生署查驗確認，即可核發許可並可依據該項規格標準所訂之功效宣稱標示及廣告，其申請手續及辦理時間遠比個案審查制度簡便。現將雙軌的查驗登記簡述如下：

(一) 個案審查 (第一軌): (如附件·圖一)

審查程序簡述如下：申請廠商備齊文件→衛生署初審 (行政審查) →健康食品審議委員會複審 (專業審查) →衛生署評定審查結果 (通過、補件或駁回) →通知產品送驗 (由衛生署藥物食品檢驗局檢驗確認功效成分) →核發許可證 (符合規定者)。

其中專業審查，係由衛生署聘任各領域專家學者 (例如：醫學、藥學、營養、食品、生化、毒理...等) 所組成的健康食品審議委員會進行，主要審查內容為產品的安全性及功效性。(附件·圖二) 而整個審查流程所需時間大約需 180 天，但不包括業者的補件時間。

(二) 規格標準審查 (第二軌): (如附件·圖三)

配合新修正之健康食品管理法部分條文，推動健康食品查驗登記雙軌制，因此，衛生署根據修法結果修正「健康食品申請許可辦法」，並已完成修正草案。現規劃的審查程序簡述如下：申請廠商備齊文件→衛生署審查 (規格審查) →衛生署評定審查結果 (通過、補件或駁回) →通知產品送驗 (由衛生署藥物食品檢驗局檢驗確認其成分規格) →核發許可證 (符合規格標準者)。

由此可知，衛生署已簡化規格標準的審查流程，將來無需檢附產品之安全及功效評估報告，並免送請衛生署健康食品審議委員會進行審查，只要成分規格符合衛生署所定之標準，即可成為健康食品。此舉將

可使更多合法的產品，在科學證據的前提下，成為健康食品，藉以良幣逐劣幣，並提供民眾更多健康食品的選擇。

二、二種審查制度的差異性：

(一) 特色

第一軌 「個案審查制度」

需進行相關的動物或人體實驗，以取得健康食品的保健功效佐證證據。

第二軌 「查驗登記的規格標準方式」。

以食品是否合乎衛生署公告的規格標準來申請。

(二) 圖案「小綠人」LOGO

二者標誌一樣不變，僅以字號作區隔。

第一軌是衛署健食字第 A12345 號

第二軌是衛署健食字第規 123456 號。

(三) 科學數據的取得

第一軌「個案審查制度」而言，須進行相關的動物實驗或人體試驗，以取得健康食品的保健功效佐證數據。

1. 目前認可的保健功效評估方法共有十三項：

- (1) 胃腸功能改善
- (2) 調節血脂功能
- (3) 免疫調節功能
- (4) 骨質保健功能
- (5) 調節血糖功能
- (6) 護肝功能評估 (針對化學性肝損傷)
- (7) 抗疲勞功能
- (8) 延緩衰老功能
- (9) 牙齒保健功能
- (10) 不易形成體脂肪功能
- (11) 促進鐵吸收功能
- (12) 輔助調節血壓功能
- (13) 輔助調整過敏體質功能

2. 十三項健康食品功能性說明

保健功效評估方法	評估方法功能性說明
<p>胃腸功能改善評估</p>	<p>食品種類繁多，其中部份食品可改善食慾，促進消化酵素的分泌，增進胃腸蠕動，增加小腸吸收。食品亦可因含有利腸道益生菌生長的成份，或本身含有腸道中的有益細菌，因而具改善腸內菌相的功能。</p> <p>因此，若食品具有下列任一種功能時，可認為具有改善胃腸道功能。</p> <ol style="list-style-type: none"> (1) 促進消化吸收。 (2) 改善腸內細菌菌相。 (3) 幫助（改善）胃腸運動。 (4) 有助於胃黏膜之保護作用。 (5) 減少胃內幽門螺瘤桿菌。
<p>調節血脂功能評估</p>	<p>根據許多研究資料顯示動脈粥狀硬化 (Atherosclerosis) 是導致這些血管疾病的最主要原因。在動物實驗，常以直接解剖或間接測定的方式來探討動脈粥狀硬化的構致導因或危險因子程度；但在人體試驗，通常只能採間接的方式，主要常包括測定血清或血漿之各種脂質或 脂蛋白(Lipoproteins)的含量，以及其低密度脂蛋白(LDL)氧化程度或對氧化之敏感度，來評估其可能罹患動脈粥狀硬化的危險機率。</p>
<p>免疫調節功能評估</p>	<p>健康食品的免疫調節功能評估，是針對包括非特異性及特異性免疫功能之評估。所謂非特異性免疫力主要包括如中性白血球 (neutrophils)及單核球(monocytes)的吞噬能力或是自然殺手細胞的活性(natural killer activity)。</p> <p>而特異性免疫力主要是針對一些特定的抗原作進一步的評估，在老鼠身上可以利用外加注射一些特定的抗原，再進行抗原特異性免疫反應的評估，其中可以包括如特異性抗體的測定或是抗原特異性的 T 細胞增殖反應和細胞激素的研究。</p>

單元 5 健康食品功能性成分及原料

保健食品中的材料來源大部份是從大自然中取的動、植物及微生物發酵後所得的功能性成分，而這些生活在大自然中的動、植物、微生物，它們的組織結構裡對人類有益的成分，也絕非單一，因此會隨著時代科技的進步，營養醫學、生物科技的發展，漸漸探知不同成分功能對人體的幫助，當然也有單一成分對人類可以提供多層面的助益，本章節主要探討現有保健食品中的功能成分及其對人體的保健功效。

由於功能性原料相當的多元化，本章節以通過健康食品認證中的十三種品項之原料，作為探討其功能性及保健功效為目標。

一、胃腸功能改善

功能性評估：

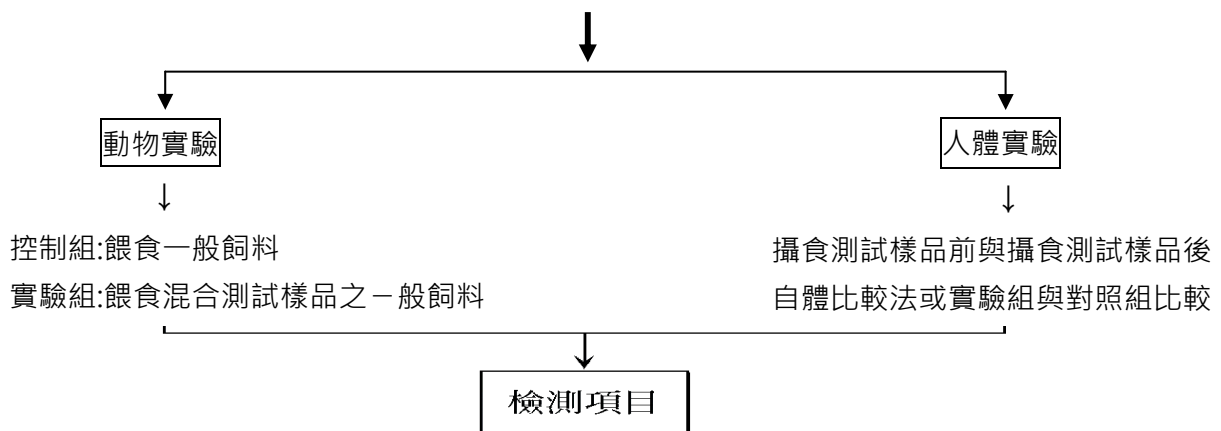
食品種類繁多，其中部份食品可改善食慾，促進消化酵素的分泌，增進胃腸蠕動，增加小腸吸收。食品亦可因含有利腸道益生菌生長的成份，或本身含有腸道中的有益細菌，因而具改善腸內菌相的功能。因此，若食品具有

- (1) 促進消化吸收
- (2) 改善腸內細菌菌相
- (3) 幫助（改善）胃腸運動
- (4) 有助於胃黏膜之保護作用
- (5) 減少胃內幽門螺菌桿菌

具有任一種功能時，可認為具有改善胃腸道功能。

胃腸功能改善功能評估流程

改善胃腸功能評估



1. 促進消化吸收

(1)動物：A.體重的測定及消化吸收率的測定

B.消化酵素活性的測定

(2)人體：A.食慾、食量的改善

B.胃腸腹脹感及糞便形狀及次數

C.胃腸運動等消化不良症狀

D.胃腸吸收功能指標分析

E.胃腸排空速度檢測

2. 改善腸內細菌菌相

檢測盲腸或糞便 1種 *Bifidobacterium* 益生菌及檢測 1種 *Clostridium perfringens* 有害(或無益)菌。

3. 幫助(改善)胃腸運動，促進腸道正常機能之維持

(1)觀察糞便之乾重、粒數、水分及形狀

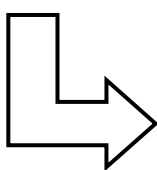
(2)胃腸收縮與排空來測定

4. (1)動物：有助於胃黏膜之保護作用，維持腸道正常機能

A.測定胃黏膜細胞之存活率

B.胃液體積與總酸度測定

(2)人體：減少胃內幽門螺旋桿菌測定



結果判定

動物實驗中實驗組顯著優於對照組 ($p < 0.05$)

人體實驗中攝食後顯著優於攝食前 ($p < 0.05$)

或實驗組顯著優於對照組 ($p < 0.05$)

則可認定該產品具有該項生理功能

通過改善胃腸功能之健康食品-成份原料(65 件 102.12)

成份原料	通過字號	產品名
乳酸菌	衛署健食字第 A00006 號	統一 AB 優酪乳
	衛署健食字第 A00007 號	賜多利奶粉
	衛署健食字第 A00009 號	羅根雙歧桿菌
	衛署健食字第 A00016 號	複合益生菌
	衛署健食字第 A00019 號	福樂一番鮮鮮奶優酪乳
	衛署健食字第 A00020 號	優沛蓄活菌球低脂原味活性發酵乳
	衛署健食字第 A00021 號	福樂一番鮮草莓鮮奶優酪乳
	衛署健食字第 A00024 號	光泉晶球優酪乳-低脂
	衛署健食字第 A00027 號	金車乳酸活菌
	衛署健食字第 A00028 號	葡萄王 LGG 特益菌
	衛署健食字第 A00030 號	桂格高鈣脫脂奶粉
	衛署健食字第 A00032 號	養樂多活菌發酵乳
	衛署健食字第 A00037 號	林鳳營優酪乳
	衛署健食字第 A00039 號	桂格高鈣低脂三益菌全家奶粉
	衛署健食字第 A00042 號	TCELL-1 乳酸菌粉
	衛署健食字第 A00048 號	好菌多顆粒 (商標名：(1)天良諾得(2)高基能。 商標名授權使用至103年8月23日止)
	衛署健食字第 A00053 號	威望常寶寧(飲品)
	衛署健食字第 A00062 號	田中寶養生液
	衛署健食字第 A00070 號	如新華茂益生菌配方(膠囊食品)
	衛署健食字第 A00079 號	凝態活性發酵乳(大粒果實)
	衛署健食字第 A00088 號	葡萄王益菌王
	衛署健食字第 A00099 號	桂格成長奶粉健康三益菌配方
	衛署健食字第 A00106 號	乳香世家優酪乳
	衛署健食字第 A00121 號	養樂多藍莓高鈣優酪乳
	衛署健食字第 A00122 號	養樂多草莓高鈣優酪乳
	衛署健食字第 A00123 號	養樂多原味高鈣優酪乳
衛署健食字第 A00128 號	養樂多 300LIGHT 活菌發酵乳	
衛署健食字第 A00138 號	光泉活菌鮮乳	

成份原料	通過字號	產品名
乳酸菌	衛署健食字第 A00163 號	暢醇順保健醱酵粉
	衛署健食字第 A00164 號	衛傑膠囊
	衛署健食字第 A00167 號	綠藻+乳酸菌錠
	衛署健食字第 A00169 號	桂格健康奶粉
	衛署健食字第 A00176 號	統一 AB 無加糖優酪乳
	衛署健食字第 A00178 號	養樂多 300 活菌發醱乳
	衛署健食字第 A00184 號	桂格健康三益菌奶粉
	衛署健食字第 A00203 號	康貝兒(+)乳酸菌
	衛署健食字第 A00205 號	健常活益菌膠囊
	衛署健食字第 A00217 號	樂亦暢益生菌膠囊
	衛署健食字第 A00233 號	紐崔萊複合乳酸菌
	衛部健食字第 A00241 號	LS-66®孢子乳酸菌粉末
寡醣	衛署健食字第 A00012 號	奧利多碳酸飲料
	衛署健食字第 A00098 號	台糖果寡醣
	衛署健食字第 A00113 號	愛之味鮮採番茄汁(Oligo 保健)
	衛署健食字第 A00172 號	台糖寡醣乳酸菌
	衛署健食字第 A00220 號	台酒異麥芽寡醣
菊苣纖維	衛署健食字第 A00061 號	御茶園每朝健康綠茶
	衛署健食字第 A00111 號	果醋覺醒蘋果醋飲料
	衛署健食字第 A00136 號	統一木瓜牛乳
	衛署健食字第 A00195 號	三多健康®膳食纖維粉末食品
	衛署健食字第 A00214 號	氣津堂乳酸菌菊苣飲(奶茶口味)
其他	衛署健食字第 A00041 號	美之水纖維飲料
	衛署健食字第 A00139 號	健康好蒭保健牛蒭精華素
	衛署健食字第 A00202 號	白蘭氏美妍纖棗飲
	衛署健食字第 A00215 號	龍泉金鑽健康麥汁(黑麥風味)
	衛署健食字第 A00219 號	Happy Ranch 快樂健康奶
	衛署健食字第 A00226 號	三益高積能牛蒭精華素膠囊
	衛部健食字第 A00243 號	愛之味麥仔茶

通過改善胃腸功能之健康食品-成份原料(65 件 102.12)

中文品名	保健功能性成分	保健功效宣稱
統一 AB 優酪乳	雷特氏 B 菌 (Bifidobacterium lactis)	1. 能通過胃酸及膽酸考驗，有助於增加腸內益生菌 2. 有助於降低胃幽門螺旋桿菌之數量。
賜多利奶粉	1. 總免疫球蛋白 G 2. 特定免疫球蛋白 G	I. 腸胃功能改善功能：「經 I 動物實驗結果證實： 1. 有助於降低腸道細菌感染。 2. 有助於增加腸內益生菌。
羅根雙歧桿菌	雙歧桿菌 BB536 (Bifidobacterium longum BB536)	經動物實驗證實： 有助於增加腸內益生菌
奧利多碳酸飲料	寡糖(含異麥芽寡糖及半乳糖寡糖)	有助於改善腸內細菌菌相，增加腸 Bifidus 菌菌數
味全優酪乳	保加利亞桿菌 (Lactobacillus bulgaricus)、嗜熱鏈球菌 (Streptococcus thermophilus)	有助於增加腸內益生菌
豐力富高鈣低脂奶粉	(Bifidobacterium lactis HN019)	有助於增加腸內益生菌
複合益生菌	雙歧桿菌(B.longum BB536+B.lactis Bb12)	有助於增加腸內益生菌
福樂一番鮮鮮奶優酪乳	總乳酸菌(包含 Streptococcus thermophilus、Lactobacillus delbrueckii	有助於增加腸內益生菌
優沛蓄活菌球低脂原味活性醱酵乳	總乳酸菌(包含 Streptococcus thermophilus、Lactobacillus delbrueckii)雙歧桿菌(Bifidobacterium longum 龍根菌)	有助於增加腸內益生菌