



第 178 期 深層海水產業快訊

本期發佈日期：2016-12-20

新聞專區

▶ 2016-11-23 使用深層海水陸上養殖「安全牡蠣」，12 月動工

(譯：財團法人石材暨資源產業研究發展中心)

在日本東京及福岡各地經營牡蠣餐廳的 General Oyster 子公司 G.O. Farm(日本沖繩縣久米島鷺足恭子社長)規劃進行的牡蠣陸上養殖計畫，將於 12 月動工興建養殖設施。使用幾乎沒有病原菌的深層海水，以 2017 年為目標進行「安全牡蠣」生產計畫。該公司規劃外銷到亞洲的富裕國家。

G.O. Farm 設立於 2015 年 12 月，以全國深層海水取水量最大的久米島為基地。到目前為止該公司使用不含對人體有害病毒及細菌的深層海水，進行牡蠣餌料及幼苗培育的研究。

養殖設施的興建計畫分 2 期實施，12 月開始的第一期計畫將完成幼苗培育設施，並設定於 2017 年夏天前開始運作。2017 年度將展開成貝培育設施的第二期工程。設施總面積為 1,300 平方公尺。規劃 2018 年達成可供市場流通需求的量產工作。



久米島以深層海水推動島內發展的計畫正進行當中。島上有盛行的班節蝦及海葡萄養殖，及海洋溫差發電的研究設施。久米島町規劃強化深層海水取水管系，並展開招商。(原文：[日本經濟新聞](#))

▶ 2016-11-26 日本近畿大學入善町合作研究利用深層海水養殖櫻鱒

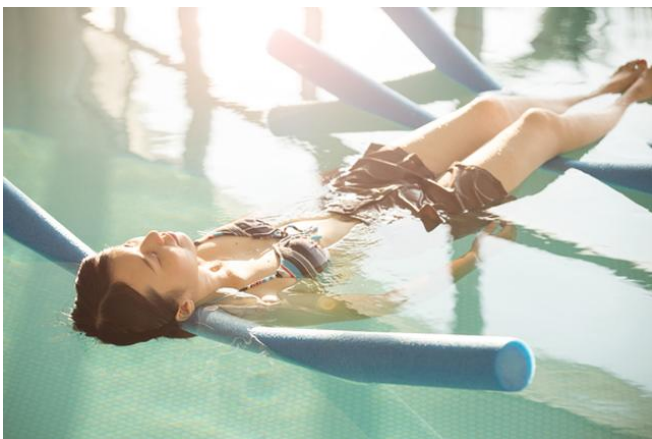
(譯：財團法人石材暨資源產業研究發展中心)

日本近畿大學水產研究所於日前宣布於富山縣入善町利用富山灣的深層海水展開櫻鱒的完全養殖試驗。利用潔淨且冰冷及富營養鹽的深層海水特性，朝全年飼育及增產技術開發的目標前進。因應逐年減少的櫻鱒產量，訂定 3 年的研究期程目標。

養殖試驗是與入善漁會及入善町合作，在入善深層海水園區內進行。使用富山灣深層海水研究對櫻鱒的成熟狀況及品質的影響。利用深層海水進行櫻鱒完全培育是全球首次的經驗。

櫻鱒是富山名產鱒魚壽司的材料，但近年因為魚貨量減少，已被列為幾近滅絕的品種。近畿大學於 2011 年展開櫻鱒的人工魚苗培育，並於今年 10 月份完成完全養殖。完全養殖的魚苗在今年 11 月誕生。(原文：[日本經濟新聞](#))

▶ 2016-12-09 日本高知縣室戶市星野度假村推出深層海水療程



(譯：財團法人石材暨資源產業研究發展中心)

星野度假村將於 2017 年 3 月 1 日~5 月 31 日於「星野度假村 UTOCO Auberge & Spa」推出包括深層海水 SPA 療程的新住宿方案。本方案透過飲用深層海水飲料水，及利用深層海水製作的甜點，來搭配深層海水海療療程。

本方案提供適切的深層海水飲料水飲用方式，於住宿期間的不同時間帶提供不同硬度的飲料水。例如晚餐時提供硬度 300 的氣泡水、睡前提供硬度 800 的飲料水，起床後提供硬度 800 的溫開水等飲用方式。此外，深層海水療程則使用深層海水針對換季時的敏感肌膚進行美容保養。(原文：[mynavi news](#))

▶ 2016-12-10 光隆海洋深層水 滴滴珍貴金獎肯定

光隆海洋生技榮獲一〇五年度台灣優質產品金牌獎，為台灣製造海洋深層水的領導品牌之一，並為日本專業技術唯一培養自己的汲水工程團隊，使用最新科技汲取並生產高品質的海洋深層飲用水，同時也結合各產業發展深層海水相關產品。

海洋深層水 補充礦物質

海洋深層水凌駕一般礦泉水最大優勢，就是其豐富的礦物質與營養成份。補充的不只是水份，除天然純淨特性外還能補充礦物質。同時幫助人體吸收食物中的營養，促進新陳代謝。

海平面二百公尺以下的海水才稱得上是海洋深層水，因陽光照射不到，且未與大氣接觸，光合作用無法進行，浮游生物因而無法繁殖，幾乎呈現無菌狀態，保留所有礦物質及養鹽，是地表最營養且純淨的水源。

海洋深層水的主要特性包括:純淨，水分子小，豐富的礦物質及微量元素，穩定性及低溫，不受地表污染物的污染，像是持久性有機污染物，重金屬及工業污染。起源於北極格林蘭島因洋面結冰導致洋面密度增加而垂直沉潛，形成流經大西洋、印度洋、於西太平洋沿岸湧升的深層海流。每一循環時間約需二千年是全球不斷循環的潔淨水源。

特蒂斯海洋深層水 光隆的創始產品

「Thetis More 特蒂斯海洋深層水」則是光隆的創始產品，獲得 Vpc 認證 (經濟部標準檢驗局所頒發的品質證書)。每一滴 Thetis More 特蒂斯都是天然、純淨的深海精華，取自 618 公尺深海，水齡六百年以上不受近年工業污染及表面污染影響，蘊含豐富礦物質和微量元素，運用最新科技去除雜質及鹽份，保留深層海水中最稀有珍貴之礦物質及微量元素，粹煉出絕無僅有的頂級好水。



深海鹼性離子水 可促進新陳代謝

同系列的水產品中，特蒂斯深海鹼性離子水具備人體吸收性最佳的鹼性離子，頂級鹼性離子水富含豐富礦物質及微量元素，水分子細小設計，使人體可以輕鬆吸收天然海洋礦物質，促進體內新陳代謝。天然的「海洋原生鎂」，是調節免疫系統及促進新陳代謝的重要元素。特蒂斯系列海洋深層水同時是 VOGUE 新時尚運動指定用水，以及多項活動的指定用水，品質獲得肯定。

另外，光隆生技主力產品中，海洋深層水濃縮液 (10 萬硬度)，由花蓮七星潭海灣 618 公尺深海提煉，水齡六百年以上、純淨無污染的海洋深層水，再經由三十六小時萃取而成的海洋深層水濃縮原液 (Nigari)，含豐富礦物質及微量元素精華。每三百噸的純淨海洋深層水才能提煉出一噸的濃縮精華，因此格外珍貴。

結合元遠古大西洋環流及黑潮湧升之極盡水源，夾帶豐富礦物質及微量元素的深層好水，透過光隆生技的層層把關及掌控其製程，享受最純淨好水。海洋深層水獨特性包括無菌清淨性、礦物質豐富性、熟成性、低溫安定性、富營養性等，富含氮、磷、硅等無機營養鹽類及微量元素，海洋深層水所含營養鹽份，比表層海水高出幾十倍。

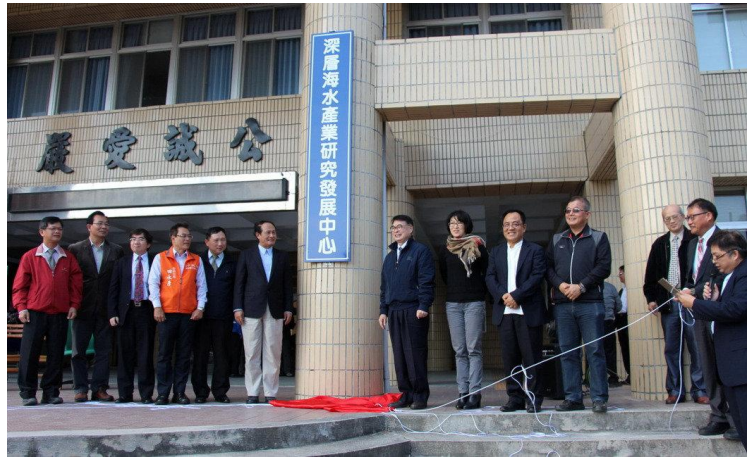
光隆海洋生技 擁有專業技術團隊

光隆海洋生技的製程與技術從汲水開始，為目前唯一擁有佈管專業技術、佈管專利、佈管團隊的專家。擁有 430 公尺、618 公尺及 750 公尺等不同深度不同利用價值的純淨海水。緊接著是海水淡化、調和技術、製鹽技術、濃縮液萃等，目前市面上眾多海洋深層水周邊商品之原料多取自光隆。

嚴謹的製造流程，創造出光隆優質的品牌，Thetis More 特蒂斯海洋深層水更是日常飲水中，珍貴的純淨好水，也是光隆生技主力商品之一。(出處：[更生日報](#))

► 2016-12-17 東大深層海水產業研發中心揭牌 用大自然的禮物推綠產

台東大學「深層海水產業研究發展中心」今天下午揭牌啟用；中心主任劉焜錫表示，該中心列為校內一級中心，過去數年來不僅於東大推展與研究，也結合他校資源共同研發，未來更將致力推動國內外跨領域系統，帶動在地產業創新、加值與深層海水產業群聚，也提升東大在國際學術及研究的影響力。



東大在深層海水研究，已完成 4 大項研究成果；包括與台東專校合作電解深層海水產製二氧化氯粉粒劑，延長大目釋迦保鮮技術、利用深層海水鎂鈣鉀等微量元素促進乳酸菌發酵的生物科技，粉粒成品可降低體脂、深層海水梅酒保健食品及養殖微藻提煉抗氧化劑。

劉焜錫說，深層海水是「大自然給台東的禮物」，有潔淨性、營養高，以此資源特色進行包括水產養殖、農業、微生物發酵的培養、深層海水理療等產業，都是中心研發重要方向。目前研發所抽深層海水來自於佈設臨時管，抽取 300 公尺以下深層海水，他強調，目前該產業研發技術帶動綠能效應，校方也更進一步推動有機農業。

深層海水產業是台東產業發展的展望之一，這次東大深層海水研究發展中心啟用，由校長曾耀銘主持，並邀請農委會主委曹啟鴻專題演講，包括農委會水產試驗所東部海洋生物研究中心主任何源興、行政院東部聯合服務中心副執行長田永彥、農委會水土保持局台東分局長王志輝、農委會台東區改良場場長陳信言、台東縣議長饒慶鈴、台東縣農業處長許瑞貴等人與釋迦農民百餘人參加。(出處：[聯合新聞網](#))

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