

• 計畫中文名稱	建立保健食品改善血液黏度之評估方法(II)		
• 計畫英文名稱	Develop a Method of Functional Food to Improve Blood Viscosity (II)		
• 系統編號	PG9503-0372	• 研究性質	應用研究
• 計畫編號	DOH95-TD-F-113-017	• 研究方式	委託研究
• 主管機關	行政院衛生署	• 研究期間	9501 ~ 9512
• 執行機構	台北醫學大學生物醫學材料研究所		
• 年度	95 年	• 研究經費	582 千元
• 研究領域	食品科技, 基礎醫學類, 生物技術		
• 研究人員	劉得任		
• 中文關鍵字	血液黏度；紅血球變形；保健食品；血液流變；；；		
• 英文關鍵字	Blood viscosity；Deformability；Functional food；Hemorheology；；；		
• 中文摘要	<p>總目的 爲了因應未來保健食品功效於改善血液黏度，積極建立量測血液流變參數之標準化以及量測之技術平臺之建立。 本年來計畫目的 建立國人 15~80 歲健康族群人口(分成青、中、老三大族群)之血液流變參數，包括全血血液黏度、血漿黏度、紅血球變形度、紅血球聚集度以及全血攜氧能力指標。 實施方法: 本年度主要工作是利用上年度所建立之血液流變技術平臺，建立國人 15~80 歲健康族群人口之(分成青、中、老三大族群)血液流變參數，包括全血血液黏度、血漿黏度、紅血球變形度、紅血球聚集度以及全血攜氧能力指標。我們將取 15~80 歲健康族群人口(青(15~30)、中(30~55) 老(55~80)) 建立其一正常基本之血液流變參數，包括:高(500sec-1)、中(250 sec-1)、低(5 sec-1)剪切率流場下全血之表現黏度以及紅血球變形度；此外，血漿黏度、紅血球聚集度以及全血液之生化參數及 CBC 參數亦一併量測及建立。在流場之建立，我們將採用 Cone/Plate 模式建立一高(剪切率 500 sec-1)、中(剪切率 250 sec-1) 、低(剪切率 5 sec-1)之連續剪切率流場；血漿黏度之量測，由於血漿爲牛頓尼安流體，血漿黏度之量測則直接用毛細管方式量測。在紅血球變形度以及紅血球聚集度方面，我們將採用雷射光照射、透設法測量。 關鍵詞：血液黏度、紅血球變形度、紅血聚集度、</p>		
• 英文摘要	Objective : In response to effects of functional foods on improving blood viscosity, measure the hemorheological parameters (including: bolld viscosity, erythrocyte deformability, MDA of erythrocyte) on different age. These data will establish and normalize.		