

# 利用組織特異性啟動子系統化表現多元不飽和脂肪酸 生合成酵素提高EPA與DHA產量

## 本院覽號

10A-1030619

## 公告日期

## 智財權狀態

台灣(發明)I557226放棄維護

## 摘要

本技術為利用組織專一性啟動子增加魚體中n-3多元不飽和脂肪酸含量，可使多元不飽和脂肪酸含量低之養殖魚類，如吳郭魚或鯉科魚類，作為提供乾淨的多元不飽和脂肪酸來源。

## 技術優勢

可增加水產養殖魚類長鏈多元不飽和脂肪酸含量，作為人類飲食EPA與DHA來源之一。並可減少水產養殖魚類飼料中添加長鏈多元不飽和脂肪酸的成本。

## 應用範圍

使水產養殖魚類做為長鏈多元不飽和脂肪酸的穩定來源。

## 創作人

吳金洌、耿全福



中央研究院  
ACADEMIA SINICA