

新聞稿 PRESS RELEASE

204



中大成立國際草菌生物技術中心 聯合國撥款支援發展中國家

為協助發展中國家大規模種植食用草菌（即菇類）以促進經濟發展，聯合國工業發展署經過多番甄選，已決定撥款給予在食用菌研究方面素享盛譽的香港中文大學，成立「國際草菌生物技術服務中心」。

中大生物系系主任張樹庭教授獲邀為首任中心主任，該系高級講師巴士威博士則為副主任。張教授從事草菌研究凡三十年，他在這方面的貢獻備受國際推崇。

聯合國工業發展署此舉奠定了香港在國際草菌生物技術研究的領導地位，並彰顯草菌研究的重要性。該署於九月批准首期撥款三十八萬港元以籌備成立該中心，預計日後中心將繼續得到該署資助。

張樹庭教授表示，中心成立的首要任務是設立「草菌生物技術資料庫及信息網絡」，各地草菌培植及有關之生物科技資訊將系統化地納入該網絡，以促進資訊交流。中心將集中各國學者們的科研力量，進一步推動草菌研究及在發展中國家推廣草菌培植，以造福人類。

人類自古已有食用草菌，中國人更早於公元六百年時開始人工培植，但大規模商業化培植則延至二次大戰後才出現。

張教授指出，科學家已知的可食用草菌多達二千品種，但被廣泛培植及食用者寥寥無幾。其中在西方較為普遍的是白菌（九一年佔世界總產量38%），香菇（或稱冬菇）則盛產於亞洲國家（九一年佔世界總產量12%）。

鑑於人們日漸加深瞭解草菌的豐富營養與藥用價值，加上草菌培植在分解工業廢料與環保方面的宏效，張教授預計各類食用菌在未來的銷量將有增無已。

草菌生產數字顯示，八六至九一年間世界總產量攀升96.4%，達四百二十七萬公噸，總產值則達六百六十億港元。除中國外，其餘主要產地如美國、日本、法國及荷蘭均為較先進之國家。

雖然大規模培植食用菌並不困難，而且發展中國家可供栽培草菌的廢料如禾稈、蕉葉、木屑及棉屑等供應充裕，但該等國家並未能成功引進草菌生產以促進農村經濟，其中主要原因在於欠缺技術及應有之訓練。

張教授謂，由於種植草菌收入可觀，不少業內人士都將種植的心得及技術視為商業秘密。中心的成立，正是要通過舉辦訓練班、工作坊及提供顧問服務，以協助尼泊爾、孟加拉、菲律賓以至印度等發展中國家克服技術上的困難，發展草菌工業。

中心的其他重要工作包括：

- 成立菌種庫及基因庫以保存草菌遺傳資源，
- 加強研究草菌栽培技術，遺傳及分子生物學，農工業廢料的生物轉化，草菌產品、加工及市場營銷。

中心將與散佈世界各地的聯絡點及資源中心合作，對正在發展草菌種植及開發草菌工業的地區及國家提供技術支援。

由於缺乏培植材料、人工高昂及其他種種條件限制，香港未能大規模發展草菌培植。但張教授認為草菌中心發佈的生物科技訊息將對正在起步階段的本港生物科技工業大有裨益。

中國及日本人素來相信草菌的藥用價值，有關的科學研究更在方興未艾。日本廠商已開始推銷一些由草菌提煉的藥劑，中國市面更出現用草菌研製的化粧品及健康飲品。張教授相信香港亦有條件發展這類草菌產品。

一九九三年十二月八日

新聞界查詢請致電中大新聞及公共關係處郭許舜莉（609 7294）。