

行政院農業委員會花蓮區農業改良場

93 年度產學合作計畫研究構想書

一、計畫名稱：麵包果實加工利用研發

二、原科技計畫名稱：農產品膳食纖維加工利用研發

計畫年度	計畫名稱	計畫編號	計畫主持人
92	農產品膳食纖維加工利用研發	92 農科-5.1.4-V1	羅李烟

三、執行機關：行政院農業委員會花蓮區農業改良場

四、計畫主持人：姓名：羅李烟

單位：作物改良課

職稱：助理研究員

連絡電話：03-8521108 傳真：03-8537040

電子信箱：lolee@mail.hdais.gov.tw

五、全程計畫實施期間：自民國 93 年 01 月 01 日至 93 年 12 月 31 日

六、本年度計畫實施期間：自民國 93 年 01 月 01 日至 93 年 12 月 31 日

七、既有之研發成果摘要：

麵包果重量比率為：果肉 53%、果皮 35%、種籽 5.5%、果心 6.5% 等，新鮮果肉水分含量高達 88-90%。取乾燥之麵包果粉進行分析，依據 AOAC Official Method 985.29 食品中總膳食纖維酵素-重量法分析檢驗，結果為每一百克中所含之克數 (g/100g)：水份 4.8、灰份 2.6、粗脂肪 12.4、粗蛋白質 7.6 粗纖維 17.4、碳化物 54.9、膳食纖維 44.7、鋅 1.4mg/100g、維生素 E17.3mg/100g 及 β -Carotene1886 IU/100g 和 Total polyphenol compound 16,000ppm。其特有成份比其他蔬果含量高，為天然高膳食纖維之食品。

八、擬解決問題：

東部地區特有之農作物麵包果，為易栽種、病蟲害少，無毒之果實，一般均作為庭院觀賞用，只有零星作為食用，經本場研究分析後，其果實經萃取或粉狀物色澤光艷亮麗之天然黃金色，更具豐富膳食纖維及 β -胡蘿蔔素等成分，本計畫之目的為利用該項作物之優良特性，積極開發天然黃

附件二之二

金色高纖低熱量之休閒食品，以提昇農產品之附加價值，提高市場競爭力及增加農民收入。

九、擬商品化之項目及內容：

- 1、開發高纖低熱量之休閒食品：烘焙食品、休閒小點等。
- 2、開發具本土特色之加工食品：縱谷黃金麻糬。
- 3、將上述研發產品加工技術移轉廠商。

十、計畫期間各年度採用之實施方法與地點：

計畫年度	實施方法	實施地點	備註
第一年	1、利用低溫冷凍乾燥技術萃取麵包果粉。 2、開發新穎之休閒食品。	<input checked="" type="checkbox"/> 本研究機關 <input checked="" type="checkbox"/> 合作業者 <input type="checkbox"/> 其他（機構名稱、住址）	
第二年		<input type="checkbox"/> 本研究機關 <input type="checkbox"/> 合作業者 <input type="checkbox"/> 其他（機構名稱、住址）	

十一、計畫期間各年度重要工作項目及預期具體成果：

1、研發麵包果粉萃取加工技術：

- (1) 探討快速切片低溫真空冷凍乾燥加工技術；俾利降低成本提昇經濟效益。
- (2) 探討採後儲存再加工利用之試驗；可有效調節產期採收之壓力，俾利加工作業順暢，提高廠房設備使用率及作物經濟價值。

2、開發多元新穎之休閒食品：

- (1) 開發高膳食纖維休閒小點：提昇食品加工層次及品質，契合養生、保健和機能性食品之訴求。
- (2) 開發地方特產：利用光艷亮麗之天然黃金色澤、高膳食纖維、高含量 β -Carotene 等之特性開發縱谷黃金麻糬，配合本區觀光產業，提昇觀光產值。

十二、業者應配合事項與應具備條件或能力：

附件二之二

- 1、具有烘焙器械設備及製作休閒食品之研發人才及技術。
- 2、具有冷凍及粉碎等器械設備。
- 3、業者可派員參與研究工作。

十二、預期市場效益：

積極開發高纖低熱量之養生休閒食品，其產值每年預估可達數千萬元以上。提昇農產品之附加價值，增加農民收入，促進全民健康，改善生活品質。

十三、計畫經費與細目：

共計1,000千元，其中經常門700千元；資本門300千元

(單位：千元)

預算科目 代號	預算科目	經常門	資本門	小計	說明
	業務費	700	0	700	水電、試驗材料費、委託分析費、試劑費等
	設備費	0	300	300	加工設備機械等
	合計	700	300	1,000	

十四、本項計畫農委會及所屬機關聯絡窗口

業務主辦單位：花蓮區農業改良場作物改良課

主辦人：羅李烟 職稱：助理研究員

連絡電話：03-8521108 轉 290 傳真：03-8537040

電子信箱：lolee@mail.hdais.gov.tw