

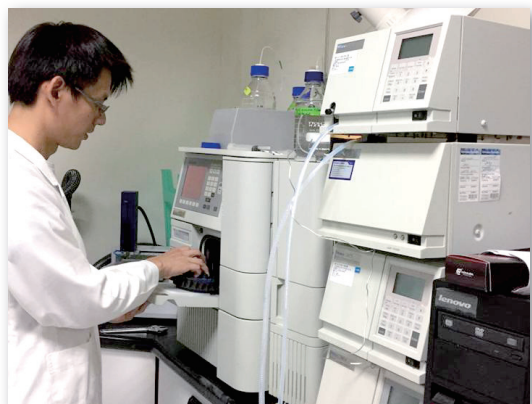


# 農產品加工

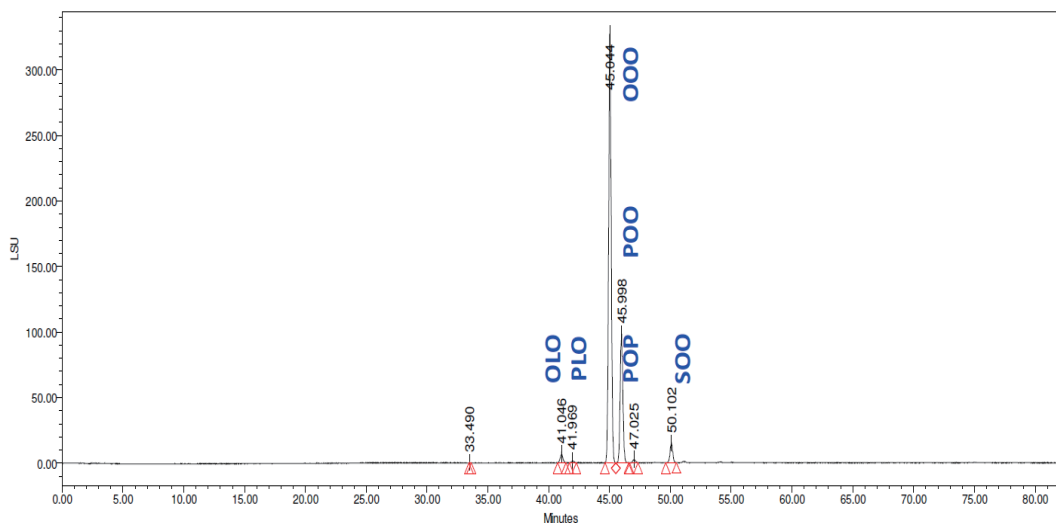
## 農產品檢驗技術開發

### 建立苦茶油混攙檢測方法

油茶為活化休耕地搭配檳榔廢園推廣種植的重要作物，其脂肪酸組成中含有與橄欖油相當甚至更高的油酸，油脂安定性佳，目前市售苦茶油 1 公升市價可達 2,000 元以上。為了保障農民收益，並杜絕不肖業者以其他油品混攙破壞苦茶油形象，本場建立以三酸甘油酯組成判定苦茶油受混攙的鑑別技術。106 年度建立 80 筆國內外苦茶油樣品之三酸甘油酯組成資料庫，並測定了大豆油、葵花油、芥花油、棉子油等 4 種大宗食用油脂與芝麻油、花生油等 2 種壓榨製程油脂，及米糠常用於清潔榨油機具的米糠油脂混攙於苦茶油中之檢測極限。經與資料庫比對，上述油脂在 20% 以上的混攙均可被驗出，有些混攙油品甚至低達 1% 即可檢測出。



▼ 以配備蒸發光散射偵檢器的 HPLC 建立苦茶油及其他食用油三酸甘油酯組成



▼ 苦茶油之三酸甘油酯圖譜

## 農產品加工輔導

### 一、豆花、豆腐

光復地區的邦查農場種植許多有機雜糧、葉菜類等等，農場欲發展黃豆加工品及 DIY 體驗課程，使用有機黃豆為原料。本場指導農友製作豆漿、豆花、豆腐之黃豆加工技術，並且協助瞭解食品安全與衛生之基本觀念，建立適合農場使用的黃豆加工 DIY 課程及發展黃豆加工製品。



▼ 將黃豆研磨成豆漿



▼ 示範將徹底煮沸之豆漿沖入凝固劑中形成豆花

### 二、脆梅、梅醋、梅酒

梅子為花蓮縣豐南村吉拉米代部落主要農作物之一，產季約在每年 3 月下旬至到 5 月上旬左右，3 月下旬至 4 月中旬可採收五、六分熟的青梅來製作脆梅產品，4 月中下旬後的青梅逐漸成熟，可製作梅醬、梅酒、梅醋等產品。106 年度部落行動教室開授梅子加工課程，學員將洗淨的青梅經過槌打拍裂、鹽漬脫澀、漂水、脫水陰乾的處理後，再進行



▼ 脆梅加工流程：青梅進行拍碎、鹽漬脫澀

糖漬一段時間，製作爽脆香甜的脆梅。而將梅子洗淨、晾乾後，以米醋或米酒浸泡的方式，並加砂糖調味，經過浸泡 4-6 個月不等的時間，即可完成帶有梅子清香及滑順口感的梅酒或梅醋產品。本場示範以簡單的加工處理技術，協助農友增加梅子保存性，舒緩產季的銷售壓力。

### 三、米酒及醬油釀造

釀造食品向來被外界認為具有相當的風險，但事實上只要有良好的製程控制及有能力辨認有害菌種並予以剔除，釀造食品可大幅提升農產品的附加價值。在傳統釀造方面，本場輔導有機友善農業生產合作社發展米酒、醬油等加工品。本場在輔導過程中，除了傳授包含製麴方法在內之釀造程序之外，並請農友留意控制影響醱酵產品成敗的關鍵因子例如發酵條件，也輔導食品衛生與安全的基本概念，提升產品成功率及避免產生安全疑慮。社員普遍喜愛生料法米酒之風味（酒味較濃），且可省略米飯蒸煮的步驟，其製程相對於熟料法米酒省時省力，後續社員將嘗試以自行栽種之不同稻米品種為原料，運用習得之米酒釀造技術，開發自有特色之米酒產品。



▼ 判斷麴的培養狀態及成功與否



▼ 討論米酒半成品之風味與講解

### 四、箭竹筍加工輔導

箭竹筍為每年春季的季節性食品，主要產地有秀林、光復、瑞穗、萬榮、玉里等鄉鎮，產季僅有3月中下旬至4月上旬之短短數週，其採後不易貯藏。本場辦理講習會及部落行動教室，輔導農民及產銷班進行箭竹筍餐包加工技術以延長箭竹筍的保存時間，輔導內容包含原料的挑選處理、保存液的調配、定量與包裝、蒸煮滅菌及加工過程中的安全與衛生觀念。箭竹筍餐包口感及風味良好，又可以延長保存時間，減少不必要的浪費，是非常有用的加工保存技術。學員表示未來會利用餐包加工技術進行箭竹筍保存及加工品的推廣，讓大家在產季以外的時間也能吃到美味的箭竹筍。



▼ 箭竹筍餐包蒸煮殺菌過程講解與操作