



農產品加工

花蓮區農產增值打樣中心

一、中心維運與初級加工品打樣試製服務現況

花蓮區農產增值打樣中心於 107 年 12 月 8 日正式啟用至今，依輔導實際情形及農友之需求與建議，陸續購置桌上切菜機、桌上型粉碎機、炒食機、蔬果清洗機、脫水機、烤箱等加工設備，檢測儀器方面則購置色澤分析儀、數位糖度計、鹽度計等，提升加工操作及簡易品管之服務量能，以符合更多操作者使用需求及操作便利性，並藉由簡易檢測儀器分析之數據結果，輔導操作者有關品質管理等食品安全與衛生觀念，使加工輔導流程更為完善。

108 年度已提供加工技術諮詢服務 246 人次及打樣案件 102 件，其中初級加工品項以乾燥類 112 件最多，其次為粉碎類 88 件及焙炒類 29 件，作物類別則以蔬菜類、果樹類最多，透過打樣試製進行開發農產加工品之可行性及市場接受性等評估。此外，也提供中心導覽介紹達 854 人次、辦理宣導講座與加工課程 4 場次、中心服務宣傳達 2,378 人次，讓打樣中心服務廣為周知，使有農產品加工需求者能多加利用打樣中心，藉由加工諮詢與打樣輔導以教授食品加工技術及食品衛生安全觀念，奠定農產品加工之基礎。

未來將配合農產品初級加工場政策之推動，輔導有意申設農產品初級加工場之潛在農友，以及結合農產增值打樣中心之服務量能，發展在地特色之農產加工品。

二、打樣試製成功商品化之案例

108 年度打樣案件輔導則有成功商品化之案例 1 件，是鳳林鎮種植南瓜的鄭雅玲農友因南瓜格外品量多需要處理，且有意願投入農產品加工，再得知有打樣中心提供的服務後，便陸續以不同的乾燥處理方法進行打樣試製，以達到心目中理想的加工品型態，



▲ 打樣中心提供加工諮詢服務



▲ 農友進行乾燥竹薑粉碎開發沖泡飲品



▲ 農友進行草莓果乾製作之前處理



▲ 打樣中心導覽解說服務

最終以南瓜格外品為原料試製開發出南瓜脆片之農產加工品，目前已委外代工生產並於市場販售，也將持續思考不同的南瓜加工品及尋求打樣中心的協助。

農產品加工技術研發與輔導

一、以紅糯米及樹豆為原料 開發原民特色加工品

為增加原民特色之農產加工品多元性，利用原民特色作物樹豆及紅糯米為原料進行發酵試製味噌，原料經清洗、蒸煮熟透後，再進行製麴、攪拌、發酵等程序進行樹豆紅糯米味噌發酵試驗，結果顯示於室溫下發酵培養 8-10 週，可得含較高抗氧化物質（總酚與類黃酮）含量且具有味噌醬色與香氣，並帶有紅糯米及樹豆顆粒之味噌，結合不同原民作物原料之利用，增加原民加工產品之多樣性。



▲ 農友鄭雅玲學習南瓜加工前處理



▲ 南瓜脆片商品化產品



▲ 樹豆紅糯米味噌 (左圖)，以樹豆 (右圖左) 及紅糯米 (右圖右) 為原料

二、農產品加工輔導

為輔導有農產品加工需求之農友，除了加工諮詢服務之外，也配合農民學院、部落行動教室等規劃相關加工課程，以滿足不同加工需求，以理論課程搭配實務操作的方式讓學員進一步的瞭解農產品加工概念。部落行動教室配合各部落加工需求，於卓溪鄉南安部落、光復鄉太巴塢部落、玉里鎮苓雅部落、大同鄉寒溪部落等部落，以糙米、紅糯米、洛神、柑橘等農產品為原料進行加工課程，教導學員認識食品加工基本概念及常見之加工技術，並且以簡易設備或器具進行實務操作，降低農產品加工入門門檻，並強調食品衛生與安全觀念，讓各位學員循序漸進的以發展二級加工為目標邁進。🌱



▲ 學員分工合作進行米餅乾製作 (南安部落)



▲ 學員認真學習紅糯米焙炒操作 (太巴塢部落)



▲ 苓雅部落米食加工利用，製作紅糯米餅乾 (左)
寒溪部落柑橘加工利用，製作柑橘果醬 (右)