

黑金風味

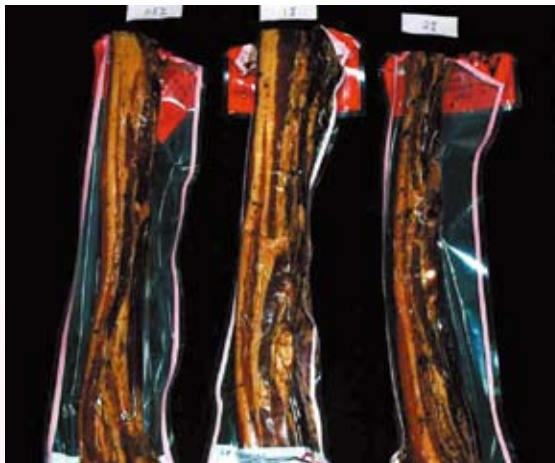
馬告畜產品讓你留下美好回憶



▲馬告的花(上)與果實(下)

每年6~8月在中海拔山區，偶會發現樹上帶有特殊檸檬芳香汁液之黑色果實，這就是泰雅族語稱『馬告』的山胡椒，為原住民傳統調味聖品，原住民鄉土料理常用新鮮果實來滷豬肉、牛肉、蒸魚或與排骨燉煮成排骨湯，味道特殊且清新可口。

本場為開發地區特殊風味之食品，特



▲特殊地方風味之加工品，馬告臘肉

別選用本地所生產具獨特風味之馬告來研發畜產加工食品。目前已成功開發出馬告香腸及臘肉，其具有獨特之檸檬香味，只要聞一下就會勾起您的食慾，令您食指大動。目前本場研究人員積極推動此加工產品商品化，希望不久的將來能提供消費者享用具獨特風味之馬告產品。

馬告學名為山胡椒，亦有許多別名：有豆豉薑、山雞椒、山蒼子等，為樟科木薑子屬植物。馬告可促進胃液分泌、胃腸蠕動及消化等效果，其果實含豐富之檸檬香精油，可刺激食慾，主要成分為檸檬醛(Citral)為食品最佳的天然香料，另一方面，隨著人們對食品安全性的日益重視，馬告具有良好之抑菌能力可作為食品天然保鮮劑。馬告的葉、花、果實及樹皮均可提煉精油，全株皆可利用，為未來頗具經濟價值之黑金作物。

本場利用其果實所具有的獨特檸檬香味研發馬告香腸及臘肉等加工產品，風味獨特，品嚐後皆留下深刻印象，未來發展為特殊馬告風味之地區農特產品或伴手禮，新穎口味可提供消費者多元化選擇與活絡消費者市場，相信是未來極具人氣養生保健之畜產品。