

健康優質彩色米 天然蔬果色素為米粒上粧 豐富您的生活



為了提供消費者健康、安全及優質的稻米產品，本場引進免洗米技術，並以免洗米研發顏色鮮豔且具養生保健活性成分的彩色米。讓民眾不僅省去以往煮飯前洗米的手續，還可以依照您的心情與喜好，選用不同顏色的彩色米，妝點您的餐桌，豐富您的生活。

免洗米在日本已有10年的發展歷史，主要是針對忙碌的上班族，省去洗米的程序與時間，並減少米飯營養成分的流失及家庭洗米污水的排放，不僅使用方便，更有益於消費者健康與環境保護。

免洗米技術強調嚴格的加工程序，除去米粒表面附著的殘留米粉及雜質，目前製造流程可分為兩大類，一為無水

乾式加工，主要是利用特殊加工之免洗米機械或添加木薯澱粉等方式除去米粒表面之殘留雜質；另一種方式則利用水洗方式清潔米粒，再送風吹乾。加工過程中，水、空氣及作業人員都必須嚴格管控，以確保產品之清潔與衛生，處理後之廢水及粉塵也需有回收處理設備，以免污染，是一項健康、優質且環保的新興稻米產品。

彩色米是利用可直接烹煮而不必洗滌的有機免洗米及天然蔬果為材料，以特殊的加工方法，將蔬果中的營養素及天然蔬果色素加到米粒上，並且突破了米加水再乾燥後會胴裂及易碎的瓶頸，不僅使米粒多了艷麗的外表，更具有特殊的保健成分。

目前本場研發紅、黃、綠、紫等彩色米，紅色米使用番茄汁、黃色米使用薑黃、綠色米使用山苦瓜，紫色米使用本土蔬果；其中黃金健康米及紫玉健康米，色彩最為穩定。黃金健康米特別選用薑黃中的天然保健活性成分薑黃素 (curcumin)，以新研發的加工方法披覆於米上；紫玉健康米有特殊亮麗紫色，具抗氧化能力，滋味也很可口誘人。

高品質的免洗米與彩色米深具發展潛力，可大幅提昇稻米附加價值，提供消費者時尚的新選擇。未來本場將繼續秉持創新研發的精神，持續研發米類新產品，使吃飯不只是吃得飽，而且吃得巧。