

養生又美味的保健食品-山藥零餘子

山藥為薯蕷科，薯蕷屬之蔓性多年生植物，自古以來山藥即為滋補養生保健之食品，主要食用部位為地下塊莖。山藥含蛋白質、氨基酸、膽鹼、尿囊素、維生素、礦物質、粘質多糖體或薯蕷皂苷等成分。山藥葉片沿著蔓莖互生或對生，在夏、秋季節其葉腋著生『山藥零餘子』。本草拾遺記載山藥零餘子：味甘溫、無毒、主補虛、強腰腳、食之不饑，功用強於薯蕷。

花蓮3號山藥的零餘子產量很高，外觀為棕褐色、粒徑約 1.1×0.8 公分，每粒的重量約0.8公克；其內部營養價值與功用高於山藥塊莖，外皮含豐富膽鹼及尿囊素，約佔整粒重量的30%，可說是內外皆蘊藏著豐富珍貴的養生滋補保健成分，但以往很少加以利用，殊為可惜。



山藥品種「花蓮3號」葉腋著生之山藥零餘子

目前坊間尚未推出山藥零餘子相關加工產品，部分農民自行擷取後直接烹煮食用，風味芳香具人參味，故又稱「參之果」。本場鑑於山藥零餘子具珍貴的養生保健功能，開發新興養生保健產品及改善食品質地和風味、活絡消費市場、滿足國人消費需求，目前已陸續研發『活力山藥蛋』罐裝產品，其產品可作為各種食譜菜餚的佐料：如活力山藥蛋生菜沙拉、活力山藥蛋排骨湯、活力山藥蛋桂圓粥、活力

山藥蛋烘焙食品及顆粒性飲料產品和活力山藥蛋果凍等等。

山藥零餘子具養生保健成分，為開發銀髮族食品加工不可多得的材料，本場未來將積極研發銀髮族之養生保健食品如『山藥零餘子活力飲品』等，以增進國民健康，提昇農產品附加價值，增加產品市場競爭力。



花蓮3號藥零餘子罐裝加工產品「鮮活山藥蛋」