

# 花蓮區農村釀酒技術研習班 圓滿完成

我國於今年元月加入世界貿易組織的同時，菸酒管理法亦正式公布施行，開放民間從事釀酒事業；為使本區農政人員及農友能對釀酒相關法規有所了解，以利發展多元化農產品加工，提升農產品附加價值，本場特於元月18日舉辦「花蓮區農村釀酒法規講習會」，邀請各主管機關針對釀酒產業之輔導、衛生管理、環保管理、申請設置規範及相關稅法等作全面性的解說；經過充分的雙向溝通，讓與會者對釀

酒產業有初步的認識。

為能持續推動產業發展，實際提升本區農民的釀酒技術，本場於5月14、15日及5月16、17日，分二梯次繼續辦理「花蓮區農村釀酒技術研習班」，聘請資深釀酒專家講授指導，內容包括：釀酒微生物認識，釀酒基本原理，蒸餾、拌麴、發酵及蒸餾技術，影響酒質因素及基本成分分析等課程。

由於本次研習旨在提升農友之釀酒基

本原理與操作知能，並對加工設備及製備場所符合食品衛生規範的認知，因此，除了安排相關理論介紹之外，特別加強現場示範及實務操作，並要求參訓學員能確實執行各個細節。

經過兩天的理論印證與相互交流，除了讓43位參與研習的農友獲得正確而完整的釀造技術，逐漸掌握釀酒過程中的關鍵因素外，更深切體認到，惟有不斷地充實知能，在純熟的技術及相當的經驗累積之下，方能釀造出甘醇飄香的好酒。



學員們在合乎食品衛生規範下進行實務操作



經由講師的指導，學員們逐漸能掌握品酒的要領



配合科學儀器的分析，確保酒質之安全及穩定性