



農產品加工

柑橘保健錠劑之開發

柑為宜蘭地區重要農特產品之一，為避免金柑產銷失衡，及提升農產品之附加價值，以金柑為原料開發多樣化加工產品，期能解決轄區金柑產銷之問題。因此，以金柑果實為原料，經熱風乾燥後萃取其有效成分，再經濃縮乾燥所製成萃取物為主要原料，利用金柑鮮果汁調配出最佳風味之配方，開發完成金柑發泡錠及 C 錠錠劑等 2 項產品。為使錠劑保健產品合乎市售標準，99 年度以金柑發泡錠產品進行硬度試驗，試驗結果顯示：市售發泡錠與金柑發泡錠硬度值在 19.96-9.98 公斤之間，其硬度大小依序為市售品 A、市售品 B、金柑發泡錠、市售品 C、市售品 D、市售品 E；而金柑 C 錠錠劑硬度試驗結果為金柑 4 錠錠劑產品高於市售產品，硬度為 17.26 ± 1.55 公斤，錠劑保健產品均合乎標準範圍。金柑發泡錠與金柑錠產品具攜帶與沖泡便利等優點，適合忙碌現代人保健之用。



▼ 本場利用金柑以萃取等加工技術開發金柑機能性保健產品

金柑錠劑產品 ▼



養生藥膳包加工利用及研發

臺灣天仙果屬於桑科之多年生植物，在傳統的利用上有祛風利濕、活血止痛之效，具有很好的保健效果。99 年度以臺灣天仙果為原料，配合以軟袋及高溫殺菌之即食餐包加工技術，已成功開發臺灣天仙果藥膳即食包產品 1 項。為瞭解臺灣天仙果之有效成分，

以液相層析儀進行分析，結果顯示臺灣天仙果果實含有綠原酸成分，莖與根則未檢測出綠原酸成分。將台灣天仙果養生即食餐包放置於 37°C 處理貯藏一週，進行產品安全性評估試驗，試驗結果顯示，產品無膨包現象，並再檢測產品微生物含量，微生物含量皆無檢測出，顯示產品加工品質良好。臺灣天仙果藥膳即食包可於室溫下保存，並具有食用之便利性，食用時僅需將產品以熱水隔水加熱，或將產品取出以微波加熱即可食用，為符合現代人便利及養生需求之產品。



▶ 臺灣天仙果果實含綠原酸成分，具有保健之功效



▶ 臺灣天仙果即食餐包產品



▶ 養生粥品即食餐包產品

養生粥品即食餐包加工利用及研發

為開發多樣化之米食保健產品，及提升轄區農產品之附加價值，99 年度以以花蓮縣富里地區生產之有機胚芽白米為主要原料，配合轄區生產之芋仔甘藷、山藥零餘子與新鮮當歸等保健作物為材料，運用天然蔬果熬煮之高湯，分別調配出不同風味之粥品配方，並以立式軟袋包裝，結合高溫軟袋殺菌之加工技術，已開發芋仔甘藷甜粥、山藥零餘子及當歸藥膳粥等 3 項不同風味之養生粥品，滿足不同口味喜好之消費者的保健需求，養生粥品可於室溫儲存於一年以上，具營養、安全、衛生及便利等特色之保健產品。