

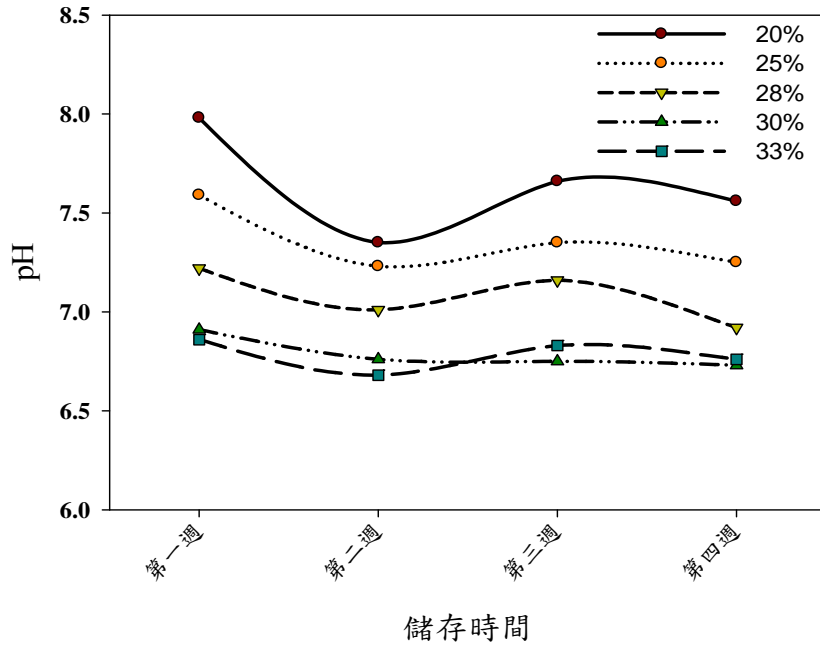
農產品加工

保健食品加工利用及研發

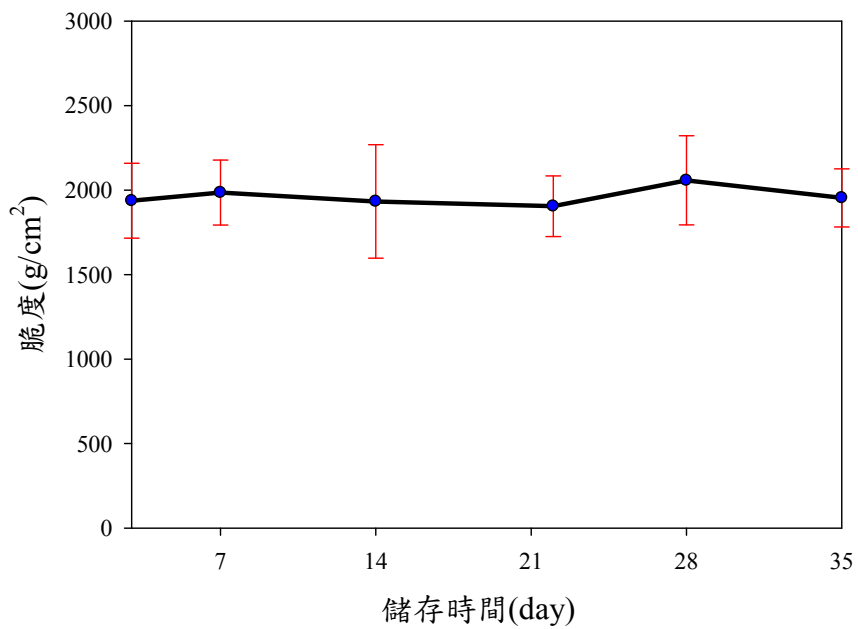
利用花蓮地區生產品質優良之稻米研發具養生保健概念之飲品，保健飲品以水淋式臥式殺菌釜殺菌，並於室溫儲藏八週，飲品之總生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群檢測結果皆為陰性，顯示加工品質良好。於室溫儲存一個月，檢測飲品中之丙二醛含量，經由感官品評有油耗味產生之現象，顯示產品需以包裝方式、儲藏條件與添加天然抗氧化劑改善飲品之品質。

利用海洋深層水開發銀髮族保健食品

利用花蓮地區所生產之農產品研發出具養生概念並符合銀髮族營養需求之粥品即食餐包，本產品以立式殺菌軟袋（PET/Al/PP）為包裝材料並結合水淋式殺菌法，經枯草桿菌試驗及 37°C 安全性試驗，結果皆為陰性，產品放置八個月均無膨包現象，顯示加工品質良好。不同比例的粥品，於儲藏期間其產品之酸度及 pH 值無顯著變化（圖一）。運用山藥花蓮 3 號之零餘子所開發出的山藥零餘子鹹粥，並以氣相質譜法（GC/MS）檢測產品所含之植物固醇種類及含量，結果產品含 β -Sitosterol 及 Stigmasterol 兩種植物固醇。以甘藷花蓮 1 號所研發的芋仔蕃薯甜粥，並利用薄層層析法（TLC）檢測其原料之花青素種類，測得之花青素種類為 Peonidin 及 Cyanidin 兩種。利用花蓮赤柯山生產之金針並結合原住民之特有食材箭竹筍所研發的養生金針湯，於室溫儲藏一個月，箭竹筍脆度變化差異不明顯（圖二）。產品整體接受度高、具食用安全性、便利性、易保存及易運輸等優點。



圖一、不同比例之粥品於儲藏期間 pH 值之變化



圖二、箭竹筍於儲藏期間脆度之變化

養生肉製品即時餐包加工利用及研發

利用紅麩並結合花蓮地區所生產健康安全之肉品，本年度已開發出養生紅麩肉燥及煙肉等加工產品，並將產品儲藏於室溫三個月，結果皆無膨包並產品顏色亦無任何改變，顯示加工品質良好。本產品除了養生效果外，還兼具食用衛生與便利性等特點，是相當符合忙碌的現代人及銀髮族之需求。

養生山苦瓜系列產品加工利用及研發

以本場所育成的苦瓜花蓮3號品種，並結合高溫殺菌之加工技術開發出養生山苦瓜盅、鳳梨山苦瓜即食餐包及山苦瓜釀等三項加工農產品。產品經由枯草桿菌 (*Bacillus spp.*) 及產品安全儲存試驗 (37°C, 十四天)，結果均為陰性，放置於室溫儲藏六個月後亦無膨包現象，顯示產品達到商業殺菌之標準。檢測三種產品食品基本成份之組成 (表一)，結果皆符合現代人低鹽、低脂及低熱量之需求，並具食用衛生、安全、便利及易儲存等優點。

表一、養生山苦瓜系列產品之基本成份分析

項目	單位	山苦瓜盅 即食餐包	山苦瓜鳳梨 即食餐包	甘味山苦瓜釀
水分	g/100g	95.01	92.40	92.46
總碳水化合物	g/100g	2.23	1.85	3.36
粗蛋白	g/100g	1.78	3.19	1.78
粗脂肪	g/100g	0.36	1.98	1.05
飽合脂肪	g/100g	0.13	0.77	0.19
反式脂肪	g/100g	0	0	0
鈉	mg/100g	151.4	138.3	417.0
熱量	Kcal	19	38	30