

擺脫單一命運 金柑多元變身

金柑可不只是蜜餞而已喔！金柑從前的命運很單一，絕大部分都進了工廠、做成蜜餞，沒什麼其他的選擇，但到了強調健康養生的時代，金柑也多元變身，化身為健康產品之一。

金柑發泡錠 輕鬆吸取營養

花蓮區農業改良場為了多元開發金柑，便成功研發出了「金柑發泡錠」，喝的時候只要在水中放入一錠，隨即冒出許多氣泡，感覺就像汽水一般，而嚐起來則散發著金柑的香味。



「錠劑會發泡，主要是我們在製作過程中運用到『跳跳糖』的製作原理。」金柑發泡錠的研發者，花蓮農改場特作與加工研究室主持人邱淑媛表示，他們當初之所以計畫做成發泡錠，是因為會冒泡泡可減低錠劑給人的堅硬感、增加趣味性。此外，錠劑方式也希望能增添了攜帶的方便，讓即使是忙碌的人，也能在短時間內補充到維他命 C 的營養。

「金柑一年只有一收，有一定的季節性在，所以我們希望能夠延伸的加以運用，如此才能提高附加價值。」邱淑媛表示，這個獨特的金柑發泡錠目前正在洽談技術轉移當中，未來可望量產上市。



礁溪農會 多元化金柑產品

金柑的加工品，品項越來越多元。金柑的大本營宜蘭礁溪，農會便運用了它獨特的酸甜口味，延伸製作出了金柑吸凍、軟糖、蛋捲、牛舌餅以及冰品等各種變化款式，放在「湯戀物產館」中販售，成為吸引遊客的在地特色產品。

礁溪鄉農會推廣股技術員何文土表示，去年在縣府以及花蓮農改場的建議下，並配合中衛計畫成立了「湯戀物產館」，從此農會有了自己的通路及舞台，同時讓遊客到礁溪來，也能買到當地特有的伴手禮。

為此農會順勢推出各項金柑加工產品，來展現礁溪的在地特色，例如看起來像果凍，但實際吃起來是果汁加果凍口感的金柑吸凍，便是農會朝著年輕化方向主推的產品之一，賣得很不錯。還有充滿金柑香氣的蛋捲及牛舌餅，都是以天然的金柑果醬製成；金柑軟糖則是與杏輝藥廠合作製作，希望藉著大廠，來讓消費者感覺更加安心。

由於金柑每年的主要產期大約只有 3 個月，期間很短，農會每年都會趁此時急速冷凍大量金柑鮮果，製作成伴手禮，除了推銷當地物產之外，也順帶宣傳了礁溪的在地特色。