

東部特色農產加工技術現況與展望

邱淑媛
助理研究員

摘要

花蓮區農業改良場為了實踐有機樂活休閒的核心價值，近年來積極引進及建立農民加工輔導方面的有機加工技術，自 100 年至今已建立了醬油等二十餘種簡易加工技術，並以農民學院課程或推廣文章等方式發表。此外，也建立了米粒表面處理技術（彩色米）等多種適合食品加工產業應用的可授權技術。展望未來，國人平均壽命延長及國民收入增加，以機能性為導向的食品加工技術將成為食品加工必然的重要發展方向。本會（農委會）食品領域科技計畫的七大主題為開發新穎食品加工技術、開發優良農產品驗證技術、開發保健食品、開發大宗農（漁、畜）產品多元化加工技術、建立食品產業及消費資訊體系、農業及食品微生物種原拓展增值利用與條碼資料庫建立、開發乳酸菌生技食品。東部地區缺乏大規模加工場所，加上運輸成本高，在新穎食品加工技術及大宗農產品加工上競爭力較弱，在食品添加物減量使用的前提下，結合地區性特產作物為原料開發具有機能性甚至提高食品機能性之加工技術，勢必成為本場最具競爭力的發展方向。

關鍵字：有機加工、機能性、保健食品