

「2021 農糧加工品，科研創新機」 上架記者會活動紀要

Processing Advances Agricultural Innovation and Diversification

陳銘鴻¹ 謝昌衛²



農糧署胡忠一署長（中）頒獎鼓勵獲獎計畫主持人。

摘要

行政院農業委員會農糧署結合國內大專院校及學研單位，運用加工技術開發各式加工產品，為加速研發成果與產業結合，推動國產特色農產加工品量化推廣計畫，邀請通路專家及學者針對歷年農產加工科技研發成果進行評選，挑選出10項具有潛力的農糧加工品，協助進行試量產、產品行銷定位規劃及通路布建等商品化評估，並於新東陽及誠品兩大通路、超過61間實體店面專區上架，進行研發產品銷售推廣，方便民眾採買嘗鮮，支持臺灣農業創新及多元發展。

The Agriculture and Food Agency under the Council of Agriculture has in recent years stepped up efforts at developing various processed farm products in collaboration with colleges and research institutes. Recently marketing experts were invited to screen and assess the most promising products developed by modern technology. Ten were selected for trial production and test sales. The products are now on the shelves at 61 brick-and-mortar stores of Hsin Tung Yang and Eslite, two major distributors. The effort is expected to support agricultural innovation and diversification.

註1：行政院農業委員會農糧署。

註2：中興大學食品暨應用生物科技學系特聘教授。



與通路業者簽署合作備忘錄（左為農糧署胡忠一署長）。

一、前言

因應市場求新求變的趨勢，食品加工產業積極發展多元化產品，行政院農業委員會農糧署（簡稱農糧署）為促使加工業者多運用國產蔬果食材產製多元化產品，提升民眾對臺灣優質農產加工品的認識及擴大宣傳效益，結合國立中興大學評選出兼具創新、安全及美味的十大農糧科研加工品，並於新東陽及誠品知味兩大通路上架販售。為突顯計畫執行效益，10月6日於國道清水服務區辦理「2021

農糧加工品，科研創新機」上架記者會，整合產官學及通路業者共創新商機，更讓消費者享用科技研發優質農產加工品的成果。

二、活動背景

農糧署整合國內大專院校研發能量，辦理多項科技計畫及產學合作計畫，研究重點在於運用各式加工技術，建構安全衛生農產食品加工製程並提升產製效率，開發可替代進口、突顯地方特色及外銷競爭力各式加工



藉由產官學合作共同開創商機。

產品，為符合消費市場趨勢，加速研發成果與產業結合，辦理「國產特色農產加工品量化推廣」計畫，以因應消費市場趨勢並促進技術交流，加速研發成果與產業接軌。

本項計畫經邀請通路專家及學者針對歷年農產加工科技計畫成果進行盤點，評選出10項具有上市潛力與國產特色農糧加工品，由專家組成輔導團提供諮詢，協助進行試量產、產品行銷定位規劃及通路布建等商品化作業，為突顯計畫執行效益，經農糧署於9月8日與通路業者簽署合作備忘錄，並頒發獎座表揚十大農糧科研加工產品計畫主持人，獲選產品自10月1日起在新東陽及誠品兩大通路專區上架，運用超過61間實體店面進行研發產品銷售推廣，並於10月6日辦理上架記者會。

三、獲選十大農糧科研加工產品簡介

(一) 蜜檸紅寶石茶

1. 計畫摘要：

本產品為國立屏東科技大學食品科學系朱永麟助理教授執行「檸檬等柑橘類果品產業之高值化研究計畫」研究成果，透過多種創新加工技術，找出保留檸檬皮中活性成分的



農糧署陳啟榮主任秘書（右2）主持上市記者會。



最佳方法，開發成具機能性或保健之食品素材，提升產業附加經濟價值。

2. 產品特色：

- (1) 結合檸檬陳皮及火龍果，具有柑橘特殊香氣及口感。
- (2) 獨家去苦技術，增加消費者接受度。
- (3) 具多種使用方法，例如作為果醬塗抹、沖泡成茶及用於烘焙之原料，提供給消費者具多元性之食品。
- (4) 產品不含咖啡因，能讓更多人食用。

(二) 地瓜熟粉

1. 計畫摘要：

本產品為國立中興大學食品暨應用生物科學系江伯源教授執行「國產甘藷複合多元產品開發及其技術平台建立、商品化評估計畫」研究成果，以國產甘藷為原料，進行前處理、預糊化研製地瓜熟粉，除

供營養調味料、烘焙產品、各式甜點、飲品開發，亦可作為商業用原料用粉，供應多元伴手禮開發應用。

2. 產品特色：

- (1) 色澤安定、風味特殊。
- (2) 即食、便利、速溶。
- (3) 100% 純甘藷，天然、無添加物。
- (4) 營養、美味、可口。
- (5) 加值、創新，可供為各式農產品加工之主、副原料。

(三) 蕉心一口酥

1. 計畫摘要：

本產品為國立中興大學食品暨應用生物科學系江伯源教授執行「運用加工技術改善國產香蕉、果乾製成及提升果乾農業安全性計畫」研究成果，以國產香蕉及鳳梨為原料，利用加熱、濃縮及調味達到優質、口感佳之餡料，生產出「蕉心一口酥」，利用烘焙製作與成型技術，打造愛心外觀，搭配甜、酸、多纖口感。

2. 產品特色：

- (1) 國產香蕉、鳳梨為原料。
- (2) 即食、便利、好口味。
- (3) 儲存安定性高。

(四) Happy 蕉朋友

1. 計畫摘要：

本產品為國立中興大學食品暨應用生物科學系林哲安

助理教授執行「應用組合加工技術開發國產大宗蔬果相關烘焙素材計畫」研究成果，利用熱風乾燥技術將國產成熟香蕉皮進行乾燥，進一步製備成香蕉皮粉，探討其理化特性及於烘焙食品加工應用之可行性與加值性；將臺灣在地香蕉皮粉融合巧克力，開發成「Happy 蕉朋友」巧克力香蕉皮餅乾。

2. 產品特色：

- (1) 創意設計香蕉體感包裝造型。
- (2) 創新組合香蕉皮與巧克力，結合兩大舒壓療癒食品素材進行產品開發，對消費者具有高度吸引力。

(五) 香柚蜂蜜酒

1. 計畫摘要：

本產品為弘光科技大學食品科技系林麗雲教授執行「大宗蔬果及其副產物高值化產品開發研究計畫」研究成果，將柚子去除外皮及白囊後，取果肉經去苦技術處理並製成果泥發酵液，測定糖度後補糖，並加入酵母營養劑與釀酒酵母菌進行兩周發酵後過濾並測定其酒精度儲存。

2. 產品特色：

- (1) 將釀造之香柚酒取酒精度 50% 之柚香白蘭地加以勾兑至酒精度 9%，並以



霧峰在地百花蜜調糖度至14%，打造微醺比例。

- (2) 熟成至風味與口感穩定後再進行過濾裝瓶，為口感香甜且品質保證之酒品。

(六) 梨甘

1. 計畫摘要：

本產品為東海大學食品科學系邱致穎副教授執行「鼓勵大專院校學生從農輔導方案計畫」研究成果，運用智能果乾乾燥設備，將具有不良外觀之水梨製成果乾，提升醃蔬果利用價值。並協助苗栗卓蘭農民與業者合作產出高品質的農產加工品，透過包裝設計建立「梨甘」之品牌特色，提升其產品知名度及銷量。

2. 產品特色：

- (1) 稀少性：現今市面上水梨相關產品極少，多為鮮食用，水梨果乾在市場中可獨樹一格。
- (2) 穩穩定性高：透過智能果乾乾燥設備蒐集相關參數，可持續生產具有穩定品質的水梨果乾。



(3) 業者經驗豐富：透過專業技術完整保留水果獨特性，並專注於提升產品風味。

(七) 蕉魚片

1. 計畫摘要：

本產品為國立高雄科技大學水產食品科學系侯智耀副教授執行「國產香蕉於水產休閒食品之半成品開發及應用計畫」研究成果，運用智能果乾乾燥設備，將青香蕉導入水產休閒食品加工，以青香蕉原料製作成冷凍香蕉漿塊，並應用於休閒食品鱈魚香絲中開發，透過香蕉本身富含之抗性澱粉來源，取代產品開發中所需之澱粉含量，再經由烘烤及調味製作成水產休閒食品。

2. 產品特色：

- (1) 含抗性澱粉，不易被消化酵素分解。
- (2) 香蕉與水產品結合，產製健康、美味新穎、方便休閒零食。
- (3) 使用香蕉漿取代，減少原本魚糜用量以降低成本。

(八) 柚香膠原露

1. 計畫摘要：

本產品為國立嘉義大學食品科學系張文昌助理教授執行「柑橘類水果脫皮技術開發及產業應用暨柚香銀耳開發計畫」研究成果，將柑橘類水果



農糧研加工品順利於通路上市推廣。

以物理加工方法前處理後得以快速脫皮，果實外觀完整，在量化生產中可大幅降低剝皮的人工成本及時間；另外，使用低溫加工滅菌及苦味掩蔽的方法達到改善柑橘類水果遇熱殺菌後之苦味，並延長銷售期，達到全年可供應柑橘類水果的目標。

2. 產品特色：

- (1) 經處理之柚子果肉，添加銀耳與紅棗增加口感豐富度。
- (2) 能常溫儲存以減少冷藏設備成本，也便於外銷。

(九) 保纖通

1. 計畫摘要：

本產品為國立屏東科技大學食品科學系楊季清教授執行

「開發高壓加工酵素水解芒果纖維計畫」研究成果，利用國產芒果研發多功能芒果纖維，芒果榨汁後所得纖維絲較其他果類細小，在水中也較容易浮起，經過酸或纖維酵素處理過後芒果纖維具有容易消化及浮起的特性，可作為保健食品纖維素的素材，也可減少果汁天然起雲劑，對果汁加工業者有相當關鍵性助益。

2. 產品特色：

- (1) 富含蔬果纖維、乳酸菌粉、鳳梨酵素、發酵納豆，幫助排便順暢，調節生理機能。



- (2) 含葡萄籽萃取物、Q10、紅麴素、維生素E，具有抗氧化作用。
- (3) 可供天然來源綜合營養素補充品。

(十) 全齡芝麻蛋白飲

1. 計畫摘要：

本產品為國立嘉義大學楊懷文助理教授執行「運用蛋白質解植物蛋白及果膠發展銀髮族食品產業加值鏈計畫」研究成果，選用高雄9號及高雄11號大豆磨製之豆漿為基底及國產芝麻為原料，進行技術研發，開發出兼具方便性及高營養價值之食品，不僅適合銀髮族群食用，亦可提供其他年齡層族群，完整利用大豆營養價值，達成產品之多元開發。

2. 產品特色：

- (1) 高蛋白質、高鈣。
- (2) 溶解性高。
- (3) 全齡化通用飲食設計。

四、運用農糧科研成果創造消費新商機

臺灣農產品馳名國際，廣受國內外消費者喜愛，運用加工技術產製特色加工產品，已成為國內外旅客必買的伴手禮，藉由科技計畫導入學研界研發量能，開發可替代進口、突顯地方特色及外銷競爭力之各式加工產品，讓優質的國產農糧原料，拓展出更繽紛多元的加工製品，產官學協力創造消費新商機。

五、結語

本次「農糧加工品，科研創新機」上架記者會活動，將學研單位歷年執行科研計畫成果精華，結合業者生產能量及通路推廣力量，加速技術商品化並促進國內產業升級，給農民更高的收益，有助於瞭解市場需求並掌握產業脈動，透過產、官、學界相互交流，強化技術研發能量的凝聚，協助農民團體及加工業者朝向特色化、精緻化及在地化之農產加工產業發展，進而帶動國內經濟繁榮。

