



新聞資料

行政院農業委員會高雄區農業改良場
屏東縣長治鄉德和村德和路 2-6 號

第 109053 號

中華民國 109 年 12 月 2 日

香噴噴又亮黃的高麗菜乾

秋冬季是高麗菜盛產時節，值此時節生產的高麗菜製作成高麗菜乾後風味及品質特佳，正是製作高麗菜乾的絕佳時機。行政院農業委員會高雄區農業改良場(以下簡稱高雄場)為改進高麗菜乾加工技術，開發注重產品衛生品質的不落地曝曬法，同時在兼顧國人飲食健康需求下，建立了減鹽發酵標準化製程，成功利用不添加化學藥品的物理方式改善高麗菜乾加工法，製作出香噴噴又亮黃的高麗菜乾。

高雄場戴順發場長表示，將高麗菜乾製程中的曝曬方式加以改善，使高麗菜離地曝曬以減少地面接觸汙染，不僅能使高麗菜迅速萎凋、加快乾燥速度，更可達到衛生安全及省時省工的目的。同時為符合衛生福利部國民健康署「國民飲食指標及每日飲食指南手冊」對鈉攝食的建議用量，達到健康飲食的訴求，更採低鹽條件發酵，製程中更利用欄柵技術控制腐敗菌對產品的劣敗作用，順利產製出滋味層次豐富及色澤亮黃的高麗菜乾製品，成功擺脫傳統高麗菜乾高鹽及衛生不佳的刻板印象，可有效提升農產初級加工品的消費意願。

高雄場所研發的高麗菜乾加工技術，可作為業者建置符合食品良好衛生規範作業場所的樣板，更能藉由醃漬產品製程標準化，賦予高麗菜乾嶄新的面貌，提供大眾安全衛生、美味可口的消費需求。農友如有高麗菜乾加工的相關技術疑問，請逕洽高雄場，技術人員將竭誠為您服務。

聯絡人：陳正敏 助理研究員

電話：08-7746747



生鮮高麗菜為製作美味高麗菜乾的唯一選擇



高麗菜加適量鹽揉搓以軟化組織利於乾燥及發酵



高麗菜放置網架上離地曝曬可加速乾燥
便於收納及達衛生省工、省時目的



嚴選低鹽醃漬完成的金黃高麗菜乾產
品