



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 110005 號

中華民國 109 年 2 月 16 日

亮麗豆皮 粉墨登場

為豐富豆皮的營養價值與色彩變化，行政院農業委員會高雄區農業改良場(以下簡稱高雄場)以國產大豆為基礎材料，成功開發了豆皮新穎加工產品。藉由導入其他具有功能成分及天然色素的蔬果材料，開發出綠、黑、橙及金黃等色彩繽紛的亮麗豆皮，不僅守護了豆皮食材的安全，更增添了產品的風味、色澤及營養，達到飲食文化色、香、味俱全的最高境界。

高雄場戴順發場長指出，豆皮普遍出現在華人及日本人社會的日常飲食中，是一種相當受到民眾喜愛的大豆食品。豆皮的種類可分為濕豆皮、乾豆皮與油炸豆皮等，本身即為製作素雞、素火腿的重要原料，通常也可以單獨作為食材烹煮，是素食者重要的蛋白質來源之一。乾豆皮所含蛋白質約 53%、脂肪約 28%，為消化性良好的營養食品，相當適合各種年齡層的民眾食用，亦可廣泛使用於各種料理烹煮。油炸後的豆皮，更為火鍋烹調的重要食材之一。惟較為可惜的是，目前市場上流通的豆皮種類多屬單一色系，缺乏變化。為增加豆皮的色彩多元，高雄場運用水果及蔬菜等植物體所含的天然色素，例如葉綠素、類胡蘿蔔素及類黃酮等天然植化素，來增加豆皮的色澤變化及營養素，以滿足消費者對色、香、味及營養的多樣需求與選擇。高雄場研發團隊植基於天然營養色素彩繪傳統豆皮構思，達到閃亮消費者視覺及感官滋味目的，目前已成功開發有金黃色、綠、黑及橙色等豆皮，可提供豆皮生產業者應用。

戴場長進一步指出，大豆為優良的蛋白質來源，也含有多種機能性成分，如大豆異黃酮、卵磷脂、皂素、植物固醇、礦物質或不飽和脂肪酸等，對國人的健康極具助益。大豆由於產量豐富且應用性廣泛又多元，尤其製作成乾豆皮時產品貯藏性更佳，高雄場運用作物的天然色素，為豆皮增加色彩的變化及機能性成分，可大幅提升豆皮的商品價值及滿足消費者多元需求，對本產品及技術感到興趣的農友團體或業者如有相關技術疑問，請逕洽高雄場，技術人員將竭誠為您服務。

聯絡人：林怡如 助理研究員

電話：08-7746784



色彩繽紛的濕豆皮



綠、橙及金黃色乾豆皮



金黃色濕豆皮



橙色及傳統濕豆皮