

最高，而四組處理條件之膨發後水分含量則無明顯差異；膨發後之水活性含量分別為 0.1638、0.1509、0.1492 及 0.1518，四者間無明顯差異；硬度分析結果顯示其經 A 條件處理後之紅豆餅硬度最高，其次為 B 及 C 處理條件，而 D 處理條件之硬度最低。

農產加值打樣中心營運狀況

陳正敏、蔡靜萱、李穎宏

本年度高雄區農產加值打樣中心透過專業諮詢及訓練，協助農產加工場轉型升級，提升產品品質，2020 年已完成維運服務之轄區作物諮詢案件共計 134 件，打樣件數 77 件，經諮詢後實地打樣率約 57.46%。其中打樣項目以乾燥項目最多，約 42.85%，其次為粉碎項目約 33.33%。打樣之農產品原料類型以水果為大宗，約 55%，其次為特用作物，約 2 成。針對打樣完成之農民滿意度調查結果顯示，約 15% 農民對於雜型品感到非常滿意、85% 之農民感到滿意，所有打樣者皆對本中心之整體服務感到非常滿意。參訪人數共計 212 人次，其中包含茂林鄉鄉民參訪打樣中心、同時本中心同仁主動出擊，帶隊至牡丹鄉介紹高雄區農產加值打樣中心，進行農民加工訓練。2020 年完成購置真空乾燥機、桌上型真空包裝機、製冰機、自動炒豆機、榨汁機及蔬果切片機組等實驗型加工設備。

番石榴及檸檬萃取物對鳳梨果乾色澤之影響

林怡如

因應農業節能減廢及產業需求，需開發番石榴疏果再利用及檸檬果皮加工技術，為農業副產物加值。本研究運用檸檬果皮及番石榴幼果萃取物，進行萃取物組合(A、B 及 C)添加於鳳梨之加工製作，鳳梨經 40、60、80°C 及 70→50°C 程控變溫乾燥製成果乾。結果顯示鳳梨添加萃取物 A 前處理，經 70→50°C 程控變溫乾燥製成果乾，其果乾色澤比對照無添加處理組佳；鳳梨添加萃取物 B，經 60°C 乾燥處理製成果乾較佳；鳳梨添加萃取物 C 前處理，經熱風乾燥製成果乾，其果乾色澤皆無法比對照處理組為佳。因此鳳梨果乾製作，可採用萃取物組合 A 及 B 前處理果乾色澤較佳。

開發銀髮族大豆食品

林怡如

臺灣社會面臨高齡化問題，因應銀髮族產業需求，需開發銀髮族食品。