

由圖 1 結果顯示，添加酵素組與未添加酵素之對照組其汁液量及特性皆有明顯之差異。反應 10 分鐘後添加酵素組之出汁率為 62.27%，而未添加酵素組之出汁率僅 49.13%，將對照組反應時間拉長至 100 分鐘時，汁液量明顯下降，反應至 130 分鐘時，則呈現凝固現象；添加酵素組之最佳反應時間為 40 分鐘，出汁率可達 7 成 (71.30%)，當反應時間拉長至 70、100 及 130 分鐘時，其汁液量無明顯增加，出汁率呈現持平狀態。由此推論，於木瓜果肉中添加果膠酵素確實有助於果膠之分解，且隨著反應時間拉長亦無凝固現象。

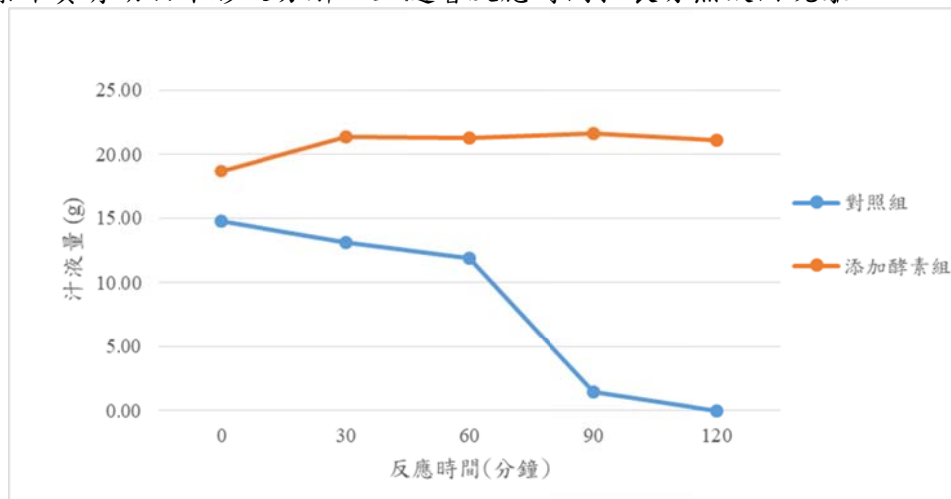


圖 1、木瓜果肉添加果膠酵素之影響

果實成熟度對紅龍果冷凍加工品質之影響

林怡如

紅龍果盛產期主要集中在 7-9 月，產量大且適逢臺灣水果生產旺季，需透過果品之加值與利用，增加產銷調節韌性。本研究開發紅龍果冷凍保鮮技術，運用不同成熟度之紅龍果進行果品冷凍適性分析，果實成熟度分別為紅肉種紅龍果花後 27-39 天。結果顯示，運用紅龍果花後 31-33 天成熟度之果實進行冷凍處理，經 2 個月貯藏後果實之甜菜色素含量較高，且紅龍果冷凍果品之色澤與品質較佳。

開發黑米烘焙產品

林怡如

在高屏地區原鄉部落有黑米祭、小米祭及收穫祭等各種祭典活動，為部落重要觀光資源，但大都為傳統文化意涵，相關加工產品甚少，為發展具部落文化內涵之原民產業，本研究運用高屏地區原鄉部落特用作物，配合部落

黑米祭典活動，透過烘焙加工技術，將黑米糙米經不同程度烘焙，製作淺焙、中焙及深焙之黑米玄米茶產品，並探討烘焙處理對焙炒黑米色澤及營養成分之影響，結果顯示，烘焙處理會影響焙炒黑米色澤，但不影響焙炒黑米之營養成分，經4個月貯藏後成分變化沒有顯著差異。

高雄區農產加值打樣中心推動與發展

陳正敏

近年來小農加工盛行，有意願投入農產品加工的農民人數增加，但普遍缺乏合適的加工環境、食品衛生安全觀念及加工操作技術等基本訴求。成立「農產加值打樣中心」的宗旨即為輔導農民把生產的農作物，藉由加工進行加值，建立農產品初級加工標準作業流程，協助農民學習如何進行農產品加工技術，提高農產品利用價值，也可作為輔導農民成立農產品初級加工場時之考量。在111年間疫情嚴峻，現場打樣受到相關限制，此時打樣中心更發展出「視訊遠端行動打樣」方式，打破疫情造成農民裹足不前的藩籬，以遠端視訊，貼近在地農民。協助小農克服加工機械設備不合用之障礙，並同時導入衛生概念。

此外，更持續配合農委會重大政策，推動農產加值打樣中心建置，針對乾燥、粉碎、碾製及焙炒等四類低風險加工品項，協助農民進行加工打樣服務，評估打樣設備生產的產品之適用性。此外，也開發有潛力的農友進行商品輔導，(1)賣艸人家有限公司(郭紋君)：輔導土肉桂茶包及檸檬果乾加工產品開發，並於市集販售。(2)大樹飄香有限公司(陳盈如)：輔導鳳梨果乾加工產品開發，開發季節限定禮盒。(3)沁園生態農場(丁采綸)：輔導兩來菇乾燥及粉碎加工產品開發，並於市集販售，榮獲iTQI 2星獎。(4)平田永續農場(張育晟)：輔導芭樂果乾加工製程改善，於市集販售。111年打樣農民加工產值約285萬元。

茂林原鄉部落傳統食材盤點與加值利用

林怡如

為延續原鄉部落傳統生態智慧及傳統文化，將原民具潛力之傳統食材，開發產業化加值技術，達傳承與永續之目的，利於原民產業永續發展。本研究進行高雄茂林區原鄉部落傳統食材利用方式盤點，調查小米、紅藜及樹豆3種作物之栽培區域、面積及加工利用方式，結果顯示，依部落用途分類歸納為食用、祭儀、婚嫁、飾品及其他等，部落期望發展之加工產品類型，經盤點以嗜好食品為主。運用不同加熱處理及乾燥方式，進行樹豆及小米加值利用，製作嗜好食品，研發樹豆烘焙及小米乾燥粉末之加工產品。