

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。