

高屏原鄉作物加工技術開發

●林怡如

為延續原鄉部落傳統智慧與文化，將原民具潛力之傳統食材，開發產業化加值技術，結合原民傳統美食及部落農遊體驗，促進原鄉部落旅遊觀光產業發展。本研究運用高屏地區原鄉部落特色作物，透過烘焙加工技術，將臺灣油芒種子經60~140℃製作烘焙產品，探討不同期作、烘焙溫度及貯藏方式對臺灣油芒烘焙產品之影響。結果顯示，臺灣油芒以春作所採收之種子，利用100℃烘焙加工製作臺灣油芒烘焙茶產品較佳，並

採用完整顆粒貯藏烘焙茶以保留營養成分；經60℃烘焙加工，香氣及風味不同，研磨成臺灣油芒粉，可供黑小米麻糬沾粉使用，作為農遊體驗活動應用。此外，山蘇為原民傳統美食，將山蘇老葉經冷凍乾燥、60℃熱風乾燥、100℃殺菁前處理再經60℃熱風乾燥等三種處理，乾燥製作山蘇粉。結果顯示，山蘇粉色澤以冷凍乾燥較佳，60℃熱風乾燥處理顏色較暗沉，未來將運用山蘇粉進行烘焙產品開發，作為加值與應用。

