

# 加工與處理

## 高雄區農產增值打樣中心發展現況

陳正敏

「高雄區農產增值打樣中心」透過建立農產品初級加工之標準作業流程，協助農友學習農產品加工技術，提升農產品利用價值，並作為輔導農友成立農產品初級加工場之重要參考依據。中心同時協助小農克服加工機械設備不合用之障礙，並導入食品衛生安全概念，以提升整體加工品質。

本中心辦理「高雄區農產增值打樣服務」計畫，2025年度共提供諮詢108件、參訪102件及打樣102件服務。經諮詢評估後，約有35%農友進入打樣階段，且所有打樣雛型品皆符合農民期望，顯示服務成效良好。2025年打樣農友之加工產值約為新臺幣235萬元，對提升農友收益具有實質助益。

輔導轄區內有需求之農友建立初級農產加工場所，推動「產地即加工地」模式，不僅可減少運輸成本，更能掌握新鮮現做之在地優勢，進一步提高農村整體收益。加工場所規劃上，以時間區隔取代實體空間區隔，並搭配人員衛生管理及器具標準衛生操作流程，有效避免農產品加工過程中交叉污染之風險。

為增加小農加工產品之銷售管道與市場能見度，本年度辦理「小農加工成果展售會」，並於南投世界茶業博覽會邀請轄區農民參與展售。其中，本場推薦青農陳勇宏之芭樂果乾產品，以及得樂社會企業之焦糖爆薏仁等商品參展。另由農業部與整合服務中心於臺南區農業改良場辦理「農加幸福+農產品加工整合服務體系輔導成果發表暨展售活動」，本場共展出靚多醣素燕窩、香檬原汁、香檬精華粉、焦糖爆薏仁、巧克力及大力蔘牛蒡等6項產品。

在人才培育方面，2025年本場與嘉義大學共同辦理「農產品創新加工應用與綠色農業永續發展行銷分析實務」課程，並配合枋寮農會、鳥松農會及高雄市型農教育訓練等，共計辦理4場次教育訓練，持續強化農民加工技術與食品衛生安全觀念。

## 珍珠芭樂不同部位及乾燥法之DPPH抗氧化活性分析

陳正敏

本試驗選用珍珠芭樂製作芭樂果茶，針對珍珠芭樂不同部位及不同乾燥加工法分析其抗氧化活性。芭樂葉之抗氧化活性DPPH 460 mg/g，芭樂果肉之抗氧化活性49.9 mg/g，芭樂葉之抗氧化活性為芭樂果肉的9.2倍，在芭樂果茶中添加芭樂葉以增加抗氧化活性。芭樂果肉經截切，以冷凍乾燥、熱烘乾燥50度及80度處理，冷凍乾燥抗氧化活性460.9mg/g；熱烘乾燥50度之抗氧化活性376.4mg/g；熱烘乾燥80度之抗氧化活性300.9mg/g；抗氧化活性依序為冷凍乾燥法>熱烘乾燥50度>熱烘乾燥80度。以冷凍乾燥法可保留較高之抗氧化活性。