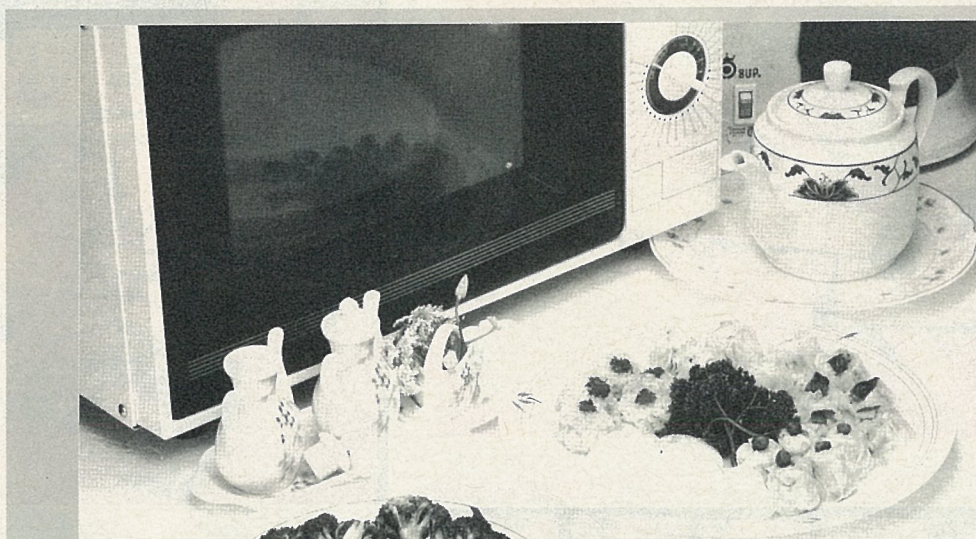


90年代的飲食革命

微波調理食品

農委會食品加工科/陳建斌



行政院農委會已經開始進行一個開發微波調理食品及其包裝容器的四年計畫。

目前，所研究的主要重點是，消費者利用微波加熱，只要數分鐘內即可完成烹調的中式菜餚、家常菜、膨發式的米食休閒零嘴、勾欠料理、碗粿、蘿蔔糕等點心。

利用微波加熱食品的技術，於第二次世界大戰之後，開始茁壯發展，其特點是由微波爐產生的微波，照射食品，激發食品成份中的極性分子（特別是水分子），以一秒鐘24億5千萬次的振動頻率，使水分子在瞬間產生摩擦熱，此摩擦熱能急速升高食品的温度。

因此，消費者若能熟悉微波爐的操作知識，妥善利用微波的特性來烹調食品，則隨時可享受省時間、省能源、無油煙污染、且品質風味良好的美食。

4年新計畫 開發新產品

根據客觀的調查資料，國內家庭目前的微波爐普及率已約有10%，今後會更快速增加。為因應國人所得日益提高，新式廚房家電不斷問世，飲食消費品味要求不斷提昇，及閒暇時間越受重視

的趨勢，行政院農委會已經開始進行一個開發微波調理食品及其包裝容器的四年計畫。

目前，所研究的主要重點是，消費者利用微波加熱，只要數分鐘內即可完成烹調的中式菜餚、家常菜、膨發式的米食休閒零嘴、勾欠料理、碗粿、蘿蔔糕等點心。各項實驗進行的尚稱順利，希望不久之後，就能將這些適於國人口味的產品製造技術，移轉給食品工業界，再上市推介給國內消費者。

加熱不均 亟待克服

然而，由於要完全掌握微波的加熱特性，却也非輕易之事，例如水、塩、糖、油脂等食品成份，在受微波加熱的過程中，各呈不同的反應，故所烹調出的食品色澤、口感、風味等也將不同。

同時，微波加熱特性，有一項最令

人頭痛的問題，就是易因盛裝食品所用容器的形狀不同、食品成份及形狀大小不同，甚至更因微波爐本身的製造品質規格不同，常有食品到達微波加熱時間後，仍有冷熱不均勻的現象，這是最令消費者抱怨的缺點。

完善包裝材料 PP+碳酸鈣

目前，國內市場上雖有不少便利商店出售包子、燒賣等所謂“微波點心”，其實只是利用微波加溫而已，嚴格說起來並非前述的“微波調理食品”。

這些冷凍或冷藏微波點心，大都採用PP（聚丙烯）或EPS（發泡苯乙烯）材料當容器，由於冷凍食品用的PP可耐熱120℃，問題較少，冷藏食品常用的EPS只能耐95℃，使用時就得更加小心，絕不可加熱時間過久。

在農委會的計畫中，已選定成本較低且耐熱度不錯的PP加碳酸鈣材料，做為國內自己發展微波耐熱容器的初期目標，這是今後值得國內食品包裝材料業界共同努力的方向之一。



提昇飲食品質 宣導微波知識

不過，對大部份的國人而言，微波爐畢竟仍是很新的烹調器具，對微波加熱方式抱著疑惑或不安的人還很多，能熟練利用微波爐烹調食物的人就更少了。

今後，若要全面提昇國人的飲食生活品質，以跟上我國的工商經濟發展腳步，則政府單位如何會同法人團體、家電廠商或食品製造廠來透過大眾傳播，加強教育消費者，宣導微波加熱的正確知識，以及傳授實際的微波食品烹調操作方法，應是擺在眼前的重要課題。



“醬”出名門 傳統好滋味

花生大/麵筋Q/筋味十足



統一花生麵筋花生大、麵筋Q筋味十足，越嚼越有勁。佐餐點心，清嚐品味，統一花生麵筋讓您胃口大開。

統一 花生麵筋

敬請愛用姊妹品：

統一醬油、天然醬油、油膏、辣椒醬、香辣瓜、蒜香露、花瓜、鹽苦瓜、鹽瓜、脆瓜、麵筋等。



創造健康的尖端食品

統一企業

台南縣永康鄉鹽行中正路301號
電話：(062)532121(30線)