

稻米產品多元性研發與利用

爲因應消費者越來越重視品質的趨勢，稻米產品可以發展高價位、高品質的產品，來吸引消費層金字塔頂端的顧客，而高級產品需同時兼顧品質、產品設計包裝與廣告行銷。

除了一般餐桌用的白米產品外，近年來許多米的加工處理技術進步，米的產品也有多樣性發展，如烤米片、米果之休閒食品，米爲原料之化妝保養品或保健食品，米蛋糕或餅乾，米奶油等，將有助於提高稻米使用量，有利稻作及相關產業進一步發展，茲將目前多樣化產品與發展概述做一介紹。

保健用產品研發

由於國民生活水準提高與人口逐漸老化，民眾對於養生及保健的觀念已日益重視，市面上玲瓏滿目的各式保健食品，透過傳播媒體及名人的大力推薦下，常能使該項產品熱賣，甚至賣到缺貨，顯示了保健養生食品市場的無限商機。藉由現代化科技及高效率加工設備的協助，市面上各式的保健米製產品相繼推陳出新，提供消費者更多樣化的選擇，同時也可爲稻米產業提供更高的商業附加價值。此類保健養生米製品式樣繁多，且皆有其各自的訴求賣點，分述如下：

一、發芽米

糙米經超音波強力洗淨去除表面雜質及滅菌，以溫水進行18-22小時的發芽處理，使糙米中發芽過程中反應開始進行，再停止發芽程序，經低溫乾燥後製成發芽糙米。經發芽處理後之糙米，其所含之維生素E、 γ -氨基丁酸（GABA）及IP6 分別爲白米的4.25、11 及4.56 倍。現在的研究顯示， γ -氨基丁酸的功能是在改進腦部的血液循環，增加氧氣的供給，並且具有降血壓的功能，減輕憂鬱及失眠症狀。而IP6 則具有強力的抗氧化能力，能幫助降低膽固醇、血脂肪及抗癌等用途，是一種運用生物科技生產之機能性食品，大幅提昇了稻米的產品價值。

二、營養強化米

利用特殊加工技術，在白米中添加有利人體吸收的營養素，如維生素A、B群、E 等、氨基酸及鈣、鉀、鋅、硒等各類元素，以補充平日飲食攝取不均所欠缺



發芽米



米漢堡

之營養要素。此外，亦有針對各年齡層不同營養訴求而開發的各種營養強化米，像兒童專用米、學生保健米、老年專用米等。

三、藥膳米

將具有不同藥效功能之中藥材，經煉製及添加於稻米中製成藥膳米，以達到食補養生之功效。

四、糙米飲料

糙米能預防動脈硬化、糖尿病及大腸癌，防止便秘，具有解毒之作用。因此以糙米為原料加工所製成之糙米茶飲料或沖泡產品，產品訴求即以天然、高纖、低脂、健康及美味為其主張。

五、特殊保健用米種

由於特殊保健用途之受到重視，未來對於特殊用途的育種研究應加強，育種目標也可朝選育低蛋白質含量的稻米品種以供腎臟病人使用之特殊白米，或選育人體不易消化之儲藏性蛋白質較高之水稻品種，或含高鐵、鈣或其它礦物元素等，以開發特殊產品供減肥或營養補充用。



米製休閒食品

米酒與清酒

米酒是國人烹調必備材料之一，用途相當廣泛，目前國內改變以往米酒只能由台灣菸酒公賣局獨家經營之規定，已開放民間申請釀酒，而大家熟知的公賣局米酒其實是以甘蔗糖漿發酵之酒精為部分原料，而非純米酒。而隨著生活水準與民眾購買力提高，是不是可以研發標榜以好米釀製的高品質純米酒產品來吸引消費者？並與市面上目前許多民間米酒多以碎米或發芽米等釀製之產品形成區隔，值得去加以評估。

而在清酒的釀造上，日本的技術與產品皆是獨步全球的，日本清酒以白米經過特殊碾米技術將米粒外層多碾去一些，使米粒大小約碾成一般80-50%，碾去米粒外層較多之蛋白質，提高清酒品質。清酒釀製需有高度技術與經驗，而其產品價格與價值又較一般米酒為高，國內開放釀酒後，如能嘗試發展本土性的清酒產品，並發展出自己的特色，當可為稻米多樣化利用找到新的出路。適合釀造高級清酒品種需具備梗型、米粒

大、碎米少、具有大型心白，蛋白質及脂肪較低、吸水高等特性，日本已有釀酒米品種之育成，台灣符合釀造清酒特性之品種不多，極待選育或引進釀酒米品種。

化妝品用

米的原料在化妝品上應用於美白、保養面膜、吸油面紙、洗髮乳、保濕等用途之產品目前相當熱門。日本東京銀座的日本稻米館中即有展示上百種各式各樣的米製成的化妝品，還可現場試用與講座專人介紹使用方法。在國內化妝品市場上，最近也推出一系列標榜米原料的產品。因此在這方面之成分分析研究與產品開發有市場潛力，並可有助於稻米更高附加價值之市場與用途建立，創造稻米更多元化利用。

有色米

花蓮縣壽豐、光復及玉里等地特產的黑糯米，紫黑糯及光復紅糯米均為天然有色米品種，由於產量少，產品具特殊性，多已開發成地區性特產，將來可再強調包裝與行

銷，配合東部發展觀光產業，開發成具有獨特、精緻且有紀念性之禮盒產品。

休閒食品多樣化發展

除了三餐主食及點心外，近年米製休閒食品亦蓬勃發展，從嬰幼兒食用的米餅、磨牙餅乾到兒童食用之米果、米豆，早餐食用穀物產品及雪花餅、威化餅、黃金燒、米花糖等皆已陸續開發上市，為消費者提供多樣化的選擇。

懷舊與具歷史情懷之產品開發

吉野1號是花蓮縣吉安鄉特產，花蓮吉安鄉是日據時代的日本移民村，當時地名為吉野，這個品種是日本人青木氏在花蓮育成，因米質優良，當初曾進獻給日本天皇，故有皇帝米之稱，許多知道這段歷史典故的民眾常會來找這個老品種，目前花蓮區農業改良場有保存與繁殖種原，而吉安鄉農會也開發了吉野一號米的產品，並常有民眾與日本觀光客慕名來買，而此種產品結合了特殊單一品種與懷舊情懷，可以發展成甚具地方特色之商品。

東部地區有許多原住民部落，許多部落長久以來會種植許多原始之陸稻品種，這些陸稻品種栽培在某些部落是很慎重的，甚至要由酋長准許指定方能栽植，並在豐年祭時才拿來製酒或麻糬，是很有特色的稻米文化，東部近年來大力推廣觀光業可以



速食米飯

把陸稻發展有紀念意義之產品，或開發成原住民特色料理，在當地風味餐中推廣。

速食產品與便當開發

由於現代上班族工作繁忙，速食米飯食品也相繼問市，包括運用微波爐加熱即可食用之速食米飯或炒飯、罐頭食品、及可常溫保存達一年之即食米飯及各式速食粥品，米漢堡，方便快捷加熱食用，符合現代人生活需求。而近來各家連鎖便利商店推出許多便當系列產品，主攻外食人口，因為樣式多、方便、價格合理很受消費者歡迎。因此這類產品的稻米使用量大，如業者與稻農或農會建立契作等合作，將有助建立稻米穩定之銷售通路建立。而各類速食產品之研發，可以大幅擴大稻米使用，因此政府在研發經費上應對相關產品研發及技術引進與建立加以支

持，以建立與研發更多之附加價值高、使用量大之稻米產品。

在商業時代稻作產業也必需跟隨時代腳步調整，多面向及多元化的發展，開發不同之市場，爭取各層面之消費者，在基本稻米產品上，加強產品品質與包裝，開發高品質之產品，各地區發展具自己特色之產品，提供消費者不同品種，不同訴求及特色之多元選擇，並持續研發新的加工與處理技術，開發不同用途之產品，提高產品價值與利潤。另外稻作產業在有機栽培、美容用品、保健用、副產物產品開發、觀賞用、農業體驗等都甚具發展空間，值得投入更多資源去發展與推動，以擴大與深化稻作產業由初級產業到高利潤及附加價值之高級產業，使稻作產業能更健全與永續發展。



(專利產品)
掛耳式遮光網
網身織有補強帶，固定間隔有掛耳，適活動式搭設。電動、手動皆宜

防蟲網
木瓜專用防蟲網、蔬菜防蟲網、果蠅網等

能源節省布
縮小溫控空間，節省能源。可遮光、防霧、防滴水

**三冠
農業用遮光網牌**

懸掛式遮光網
讓人如處在森林般清爽，通風性佳，不怕強風

穴植網(專利產品)
預留作物穴植區並抑制雜草滋生，透氣性、透水性佳

雜草抑制蓆
有效防止雜草滋生，溫室、園地作業方便

其他農業用設施資材

- ◆ 活動網室零組件、溫室零件
- ◆ 聚酯鋼線
- ◆ 貯水蓆
- ◆ 固定帶
- ◆ 速束帶
- ◆ 粘扣帶
- ◆ 土木工程用布
- ◆ 水泥加勁纖維絲
- ◆ 網類製品依客戶需要縫合加工

 **煥坤企業股份有限公司**

彰化縣福興鄉西勢村員鹿路二段155號
TEL：(04) 7773878 FAX：(04) 7789778