

# 多樣化之甘藷品種與加工產品

從古代文獻可看出，甘藷不僅有健脾益氣作用，而且還有解毒、化濕和清熱的功效。現代的中醫師、醫學研究人員認為：健脾益氣是增強人體免疫功能的重要方法。而解毒、化濕、清熱則是含有「扶正固本」治療腫瘤的涵義。甘藷在這兩方面的功能都具備，因而說它是一種理想的防癌、抗癌的食品。

## 一. 前言

甘藷之別名有紅藷、紅山竽、黃藷及白藷等名稱，主要因甘藷之肉色不同。台灣甘藷育種工作自日據時期即於嘉義農試分所進行，光復後仍由嘉義農試分所繼續辦理育種工作，光復之初延續日本人遺留下之雜交甘藷品系，選出台農 43、44 - 48 號等品種；另外嘉義農試分所除又自大陸、美國等地區引進

130 餘甘



台農 72 號

藷作為育種材料，以選育作為澱粉用及食用需求之甘藷品種，自 1946 至 1960 年之 15 年間共選出台農 49 - 62 號等甘藷品種；自 1961 起至今甘藷育種目標轉變食用及食品加工用為主，其間共選出台農 63 - 70 及 72 號等甘藷品種；另外 1998 年為因應本島夏季颱風季節蔬菜供應量不足，嘉義分所選育出葉菜甘藷台農 71 號，以作為供應夏季蔬菜使用。故農業試驗所嘉義分所自 1911 年開始從事甘藷育種工作，先後育成台農

1 號至 72 號等 72 個甘藷品種，幾乎台灣絕大部分甘藷品種皆來自嘉義農試分所。

## 二. 甘藷之營養成分

目前甘藷則以食用、食品加工用及葉菜用為主要用途。據民國 93 年農業年報統計，全台灣栽培面積為 8,184 公頃，年生產量為 17



葉菜甘藷台農71號



甘藷條及甘藷片

萬 5,000 餘公頃，產值約 17 億元。台灣甘藷之栽培遍及各縣市，以中南部的雲林、台南、屏東、高雄及嘉義縣等地區栽培最多，東部之花蓮及台東縣等地區為最少。甘藷因栽培容易，且生產量高，過去缺乏米食時，窮苦人家常以甘藷替代米食，因此甘藷常被誤認為「劣級食物」，「吃甘藷」為「貧窮」的代名詞。但近年來甘藷之營養價值廣泛被醫學界及食品營養專家所肯定，認為甘藷為良好之健康食品，其中甘藷地上部因生育期間病蟲害發生較少，故很少噴施農藥，加上甘藷莖葉含維生素 A、B<sub>2</sub>、C、蛋白質，與礦物質中之鈣、鐵，尤其維生素 B<sub>2</sub>含量最豐富，而草酸等不良成分含量不高，故甘藷葉可視為「清潔」且「營養」之深綠色蔬菜。甘藷塊根的營養含有澱粉、脂肪和蛋白質，還含有豐富的維生素 C、E 和可以轉變成維生素 A 的  $\beta$

型胡蘿蔔素，還含有 B 類維生素和多種的無機鹽類等；而肉色深橙紅的甘藷，它所含  $\beta$  型胡蘿蔔素特別豐富，營養價值也高。此外甘藷塊根亦含豐富之膳食纖維 (dietary fiber)，有助於人類消化系統之排泄及健康。

### 三. 甘藷品種及其加工品

甘藷品種甚多，若依其用途可分成鮮食用、食品加工用及葉菜用，所育成之甘藷品種中因塊根營養價值不同，其用途亦有所差異，現分別介紹如下：

#### (一) 食味特佳的甘藷品種－台農 57 號

莖黃綠色，節間帶淡紫色，毛茸少，葉形五深裂或三深裂，背面葉脈中肋及其基部均為深紫色，葉脈為淡紫色，頂葉黃綠

冰烤甘藷



色，塊根表皮棕黃色，目深色，無縱溝，肉色橙黃，塊根紡錘形。短蔓、節間短、分枝多、生育初期多濕，則生育快速，早熟性，耐濕不耐旱，薯形整齊，適合秋作(7 - 8月)，生育期5個月。土壤以砂質壤土及有機質壤土為宜，全國各地均可種植。秋作每公頃43,000公斤。胡蘿蔔素含量每百克鮮薯為3公絲，製簽率30.4 - 37.7%，製粉率為16.6

- 19.4%，塊根乾物粗蛋白質含量3.2 - 4.4%。肉色橙黃，食味佳，適合蒸煮食用或烘烤。主要加工產品有冰烤甘薯、薯條、甘薯圓等產品。

## (二) 用途廣泛的甘薯品種—台農64號

莖中大為紫色，葉為心臟形，頂葉為綠色，葉背基及葉脈均為紫色。塊根表皮淡棕黃色，光滑美觀，塊根肉

色深橙紅，塊根為紡錘形。長蔓、匍匐性，分枝中等、種植後成活率高，生長迅速，薯形整齊，表皮光滑美觀，食味佳。早、中熟品種，適宜7 - 10月間種植，土壤以砂質壤土為宜，特適合機質壤土，全國各地均可種植，尤適於嘉雲地區秋植栽培。秋作生育150天，塊根收量每公頃為34,000公斤，裡作生育180天，塊根收量為每公頃43,100公斤。胡蘿蔔素含量每百克鮮薯



台農57號塊根

為15 - 18公絲，製簽率為27 - 29%，脫水率26.5%，塊根乾物粗蛋白質含量4.5 - 5.2%。肉色深橙紅，適合蒸煮或摻入米飯中蒸煮食用，以及加工製蜜餞用。現於南投縣竹山地區種植最多，既所謂竹山紅甘薯。

## (三) 適應不同期作栽培的甘薯品種—台農66號

莖粗大且強硬，綠色，無毛茸，葉為盾形，頂葉亦為綠色，葉背面、葉脈及基部均為綠色，塊根表皮淡棕紅色，表皮尚光滑，肉色橙紅。短蔓、半直立性，植後成活率高，初期生育極快，塊根形成較早，個數多，薯形整齊，屑薯少，塊根粗蛋白質含量稍高，食味優，塊根貯存期間萌芽性不高，耐濕性較強，但較不耐旱，開花少，因蔓為半直立性，可減少翻蔓次數。秋作8、9月植，生育150天最高記錄，塊根收量每公頃為41.1公頃，生育期180天為43.5公頃。胡蘿蔔素含量每百克鮮薯為8 - 10公絲，塊根乾物率為秋作26.7 - 31.2%。適合食用及食品加工。主要加工產品有甘薯麵、甘薯條、甘薯片等產品。



#### (四) 適合食品加工、製餡、油炸物兼作 夏季蔬菜用品種—台農 68 號

短蔓，莖綠色，無茸毛。葉為心臟形，綠色，葉脈及葉背中脈基部為綠色，頂葉綠色，塊根紡錘，表皮尚光滑淡黃色，肉色淡黃白。莖匍匐性，初期生長快，分枝中等，生育日數秋作及春作 150 天，種植適期秋作 8 - 9 月，春作 2 - 4 月，適應土壤以砂質壤土及壤土。春作有蟻象及猿葉蟲為害。本品種適合秋作及春作栽培，秋作生育期中，注意保持土壤適當水分。春作宜選排水良好土地栽培並注意蟻象及猿葉幼蟲防治。秋作每公頃 40 公噸，春作約 31 公噸。塊根製簽率 31 - 34%，製粉率秋作為 23.7%，春作 19.5%。食品加工製餡及作油炸物等用。嫩葉並可供為夏季蔬菜用。現為作為花蓮譜之主要品種。

#### (五) 葉菜甘譜品種—台農 71 號

株型半直立，莖色深綠色，無茸毛，成熟葉呈鼻形，深綠色。莖蔓長度中等，生長快速，種植期以每年 3 - 4 月種植最佳，種植後 45 天即可第 1 次

採收，夏季僅 7 - 14 天即可採收 1 次，冬季約 20 - 25 天採收 1 次。因能在颱風過後短時間內即可恢復生長，迅速生產供應市場，可以紓解夏季蔬菜供應不足之困擾。株型半直立，莖葉向上生長，適合機械採收。富含鈣、磷、鉀、維生素 A、維生素 C 及葉酸等營養成分，且嘉義分所已配合發展採收機械，可取代人工採收，並快速完成採收供應市場，以解決農村勞力不足的問題。

#### (六) 甘譜新品種台農 72 號 (黃金香譜)

台農 72 號之塊根產量平均較對照種台農 57 號增產 11.2%，另外根據食品工業發展研究所之化學分析結果，台農 72 號之胡蘿蔔素含量每百克為 3,770 國際單位，較目前栽培品種台農 57 號之每百克 309 國際單位高於甚多，且本品種其他營養成分如還原糖、胡蘿蔔素、維生素 C、鈣、磷等成分皆較對照種台農 57 號高，食味品評結果亦發現本品種在蒸煮後之肉色、質地、香氣、甜味及適口性亦皆較台農 57 號佳，而本品種在適當之栽培密度、肥量及採收期

下，適合作為烤譜之塊根產量占總產量之 40%，較台農 57 號提高 1 倍左右，故本品種具產量穩定，且食味及營養成分佳之特性，其用途不僅可作為鮮食用，亦可作為加工業者製作烤譜之原料。



## 四. 未來展望

我國於民國 91 年 1 月正式成為 WTO 會員國，使台灣之農業將受到嚴重之衝擊，甘藷也不例外，以往甘藷以食用為主，甘藷消費方式過於單調，產業也較缺乏競爭性，為確保台灣甘藷產業持續發展，宜開發各種甘藷，以增加消費選擇性，使甘藷產業能夠應付外界之挑戰，為現今甘藷當務之急。因為甘藷塊根成分含蛋白質、脂肪、鈣、鈉、磷、鐵、胡蘿蔔素、維生素 B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>、C 等，而且甘藷的胡蘿蔔素含量與胡蘿蔔相比，毫不遜色，其他多種維生素相當於柑桔的含量，甘藷還含有人體必需的賴氨酸和亞油酸物質。



另外甘藷含有大量食物性纖維，可預防便秘、腸癌。甘藷為生理鹼性食品，可調整米、麵、肉類等食品生理酸性，可促進新陳代謝。加上食用甘藷增加飽食感，減少熱量之攝取，是減肥者最佳之減肥食物，故甘藷被許多營養專家視為優良之健康食品，今後甘藷研究發展將配合甘藷優越之特性，開發多樣化之加工食品，而且朝精緻農業與農村休閒產業發展，以提升甘藷產業之競爭力，並研發兼具環保之農業生產技術，培育具各種營養成分之優良品種，並推行適地適作之耕作模式，以作為發展發展精緻農業之基礎。

**最完整 全新的唯一農藥書籍**

## 實用農藥

定價：2200元

作者：廖龍盛

主要內容：含緒論、農藥分類、生物農藥、農藥混合、毒性、毒理、安全合理使用、使用範圍與方法均有詳細介紹。包括殺菌劑、殺蟲劑、殺蟎劑、殺線蟲劑、殺鼠劑、除草劑、植物生長調節劑、引誘劑、忌避劑、拒食劑、微生物殺蟲劑、昆蟲生長調節劑、殺軟體動物劑、殺藻劑、雜類及農藥補助劑等，共50餘大類，530多種農藥。



**豐年社**台北市溫州街14號

郵撥00059300財團法人豐年社 郵購另加掛號郵資60元

電話：02-23628148分機30或31 傳真：02-83695591