

有機發芽糙米新鮮上市

由台中區農業改良場與雲林縣西螺鎮農會產學合作開發之新鮮發芽糙米已正式上市！發芽糙米是糙米經過浸泡及催芽過程，將糙米中的酵素活化，進行糙米內含物的轉換，使稻胚活化長出約 0.05 - 0.1 公分芽體，除了含有豐富的醣類、脂肪、蛋白質、纖維、維生素 B 群外，發芽糙米所含有的維生素 K、人體必須氨基酸、六磷酸肌醇、 γ -氨基丁酸含量，均高於目前所食用之白米及糙米含量，營養價值極高。



台中農改場表示，與雲林縣西螺鎮農會產學合作開發之新鮮發芽糙米，選用國內良質米食味品質評價最高之台梗 9 號有機糙米為材料，製程中以活水催化發芽並嚴格管制其生菌數，再經過急凍技術生產的新鮮發芽糙米。經由分析顯示， γ -氨基丁酸含量較糙米提高 20 倍以上，人體必須胺基酸包括蘇胺酸、離胺酸、甲硫胺

酸、苯丙胺酸、纈胺酸、白胺酸及異白胺酸含量均較糙米提高 2 倍以上，顯著提高糙米之營養價值。因新鮮發芽糙米經過 18 小時浸泡及催芽，糙米之種皮、果皮及纖維質充分軟化，烹煮後之新鮮發芽糙米飯，不僅散發出濃郁之玉米香氣並具有最好的食味品質，可以適合所有年齡層之消費者食用。新鮮發芽糙米不僅可以做為一般米飯烹煮食用，亦可以進一步開發做為米漢堡、披薩及壽司的材料，可以迎合消費者的需求，提高國內稻米的消費量。

台中農改場進一步表示，喜歡食用米飯的人，每餐均必須食用米飯，才会有溫飽的感覺。食用米飯則必須從小養成，目前國內國中小學的營養午餐已經普及化，如果能夠以新鮮發芽糙米飯做為主食，不僅可以均衡營養，亦可養成小朋友愛食米飯的習慣，對於國內稻米的消費及米食文化的提升，將有極顯著的助益。台中農改場與雲林縣西螺鎮農會產學合作開發之新鮮發芽糙米，具有極佳之食味品質及極高之營養價值，值得全力推薦給國人享用，並呼籲國人多食用有機發芽糙米，因為您多食用一份有機發芽糙米，那麼農民就多種植一份有機米，台灣就多出一塊乾淨的土地，這是全民共同的使命，期望大家共同來努力。新鮮有機發芽糙米洽購(詢)電話：西螺鎮農會 0800 - 863621。



發芽糙米披薩