文圖｜陳建智

養生保健・即食餐包

花蓮區農業改良場為滿足消費者之需求，成功開發出營養與風味兼具的「即食餐包」系列產品，產品採鋁箔立袋新式樣包裝，可在室溫中保存 1 年以上，食用時只要將產品整包放入熱水 5 分鐘即可，迅速又便利，預估 1 年內可以技術轉移給廠商，民眾很快就能在市面上買到即食餐包。

「勇士湯」即食餐包

「馬太鞍豆」又稱「樹豆」，其富含粗蛋白質、鋅、鐵、維生素 E、維生素 B_1、B_2 與高抗氧化物質，以現代營養觀點而言，是最好的健康食材。「勇士湯」就是用樹豆與天然蔬果爲材料，來熬製高湯，並加入頂級豬腳，其湯頭風味清淡可口，不但適合外食族，也符合銀髮族的營養需求。

「卡菇陸」即食餐包

山苦瓜在阿美族之族語稱爲「卡菇陸」，具清涼降火、增加食慾等功效，爲開發銀髮族養生餐包的最佳食材。花蓮改良場利用花蓮 1 號山苦瓜與排骨爲食材，開發「卡菇陸」即食餐包，提供消費者營養、美味又便利的產品。

「瑪納」即食餐包

花蓮 3 號山藥的零餘子經分析，其保健元素膽鹼、鋅元素、總多元酚類、超氧岐化酶活性等含量均高於一般蔬果類產品。花蓮改良場鑑於山藥零餘子具珍貴的養生保健功能，就應用新興加工技術與獨特配方，研發「瑪納」即食餐包產品，滿足國人消費需求、增加農民收入益。(說明：零餘子是一種顆粒狀的莖或芽，一般都長在植物的葉腋處，裡頭儲存著少量的營養物質可以讓它們在落地之後長成新的植物體，功能如同種子一般，故稱之爲「零餘子」。)