

漲漲漲，什麼都在漲！為減少對進口麵粉的依賴度並增加國產米之使用量，農委會委託中華穀類食品工業技術研究所開發米穀粉產品，透過改變米穀粉與麵粉摻配比例方式，開發出多元米麵食產品，預期大量商品後，會是消費者購買的另項選擇。

創意米食·活力人生

文圖 | 陳建智

根據營養師研究，稻米營養完整且均衡，含有碳水化合物約 73 - 77%，可供人體主要熱量來源，其次為蛋白質約 7%，脂質約 1.5 - 2%，其他如纖維、礦物質及維生素 B 群等都相當豐富，可促進消化與代謝，是優質且完整的食物來源，在國際穀類價格大幅波動下，國產米價格和品質相對優良、穩定，及在地生產農產品所保有的新鮮優勢，是國人主食的最佳選擇。

為進一步拓展米製品之研發，農委會與中華穀類食品工業技術研究所合作，研發米穀粉應用技術，目前已開發出麵包、吐司、麵條及蛋糕之製作技術，並於 3 月份進一步辦理產學合作與技術移轉，期望相關技術及成果可以商品化並大量上市。

「真好吃，不論是在口感或是香味上，都要比一般麵包來的有嚼勁，香味也更

迷人。」3 月 14 日創意米食成果展示會場上，桌上各式各樣的麵包印入眼簾，麵包香也隨之撲鼻而來。中華穀物研究中心指出，不論是菠蘿麵包、米湯種葡萄乾吐司麵包、蓬萊米葡萄乾核桃馬芬蛋糕、紅麴饅頭或蓬萊米戚風瑞士捲等，都是用部分的米穀粉摻配麵粉所做的。研究員解釋，製作過程是取用適量米穀粉代替商用麵粉，並經由適當水分調整後，提升含米穀粉之麵粉的加工利用性，其產品優點可減緩老化程度，風味異於小麥產品，且加工效果亦佳。

農委會指出，為符合現代消費者求新、求速的生活型態，該會已拓展各類可以在家輕鬆製作，且富含營養的創意米食，包含了主食類的飯食，以及各種米製點心等，並提供食譜供消費者於農糧署網站 (<http://www.afa.gov.tw>) 自由下載參考。豐

李健全副主委(右)與農糧署王長瑩組長(左)也親自動手體驗包飯團

各種創意米食產品

