



紅龍山藥口感一級棒

文圖 | 陳建智

山藥是一種營養且廣受歡迎的健康食品，尤其紅肉長形台農 5 號紅龍由於富含花青素及類黃酮素而廣受消費者青睞，該品種目前在嘉義縣中埔鄉農會產銷班與南投地區栽培面積約 3 - 10 公頃，產值預估約 2 仟萬元。

山藥 (Yam, *Dioscorea* spp.) 屬於藥食同源之作物，富含抗氧化酵素、黏質多醣體及類黃酮等多種重要成分，既是傳統中藥材中的一種良藥，又是營養豐富的美味蔬菜，還可當作釀酒及美容等加工產品之材料。

台灣現有 5 種山藥命名品種，台農 1 號、台農 2 號、花蓮 3 號、桃園 4 號皆屬白肉山藥，僅台農 5 號為紅肉品種。農業試驗所 6 年前自嘉義縣中埔鄉選拔優良紅肉山藥單株，歷經觀察、試驗及各項特性測定，證實該品系具高蛋白、高灰分、高膳食纖維及低脂肪等特色，且富含多種抗氧化有效成分如花青素等，頗具推廣價值，因此於 2007 年提請命名為山藥台農 5 號，商品名「紅龍」。

(山藥台農 5 號栽培方法，請參閱《豐年》57 卷，第 20 期。)



台農 5 號紅龍山藥



保濕化妝水、精華液及乳液：利用紅龍山藥萃取精華為主要原料，搭配紅龍山藥多醣體、桑白皮萃取液、紅薏仁萃取液、紫米萃取精華等十幾種植物配方研製而成，產品不但天然且美容效益佳