

燒酒蒸餾技術成熟 開放技術授權申請

文 | 陳建智

苗栗區農業改良場多年來致力於「燒酎」的研發，目前已有專利及多項相關技術如蜂蜜蒸餾酒釀造、旋轉式多功能製麴機技術、甘藷或芋頭燒酎釀造技術及具串香功能的蒸餾設備專利可供技術授權。

「燒酎」就是「燒酒」，是一種具有濃厚地方色彩的酒類，其特殊的魅力在於原料、口味及喝法多樣性。常見的甘藷、芋頭、米及麥都是燒酎的主要原料，可釀造出的各具香味及口感的燒酎。苗栗區農業改良場場長侯鳳舞表示，基於成本及特色考量，甘藷、芋頭、米及蜂蜜為該場主要發展方向，但是最具潛力，最被看好的仍以甘藷及芋頭為首選。

苗栗場多年來在農委會的支持下，已建立釀酒實驗室以生產安全好酒為目標，經由製程及配方的開發、製麴和發酵條件的掌控、釀酒設備與蒸餾技術的改良，建立的生產燒酎相關技術已臻成熟，可授權廠商大量生產，現已有大安鄉農會及金瑛發機械工業股份有限公司完成非專屬授權，相關燒酎產品預計在 1 年後問市。歡迎業界電詢 (037-222-111 轉 336) 或至苗改場網站 (<http://mdares.coa.gov.tw>) 進一步了解。☞

豐年社提醒您：飲酒過量，有礙健康



樂禾禮盒

文圖 | 黃永順

霧峰鄉農會推出以農產品為主的「樂禾禮盒」，有別於一般喜餅；香米、清酒、糖果等全讓準新人自由搭配，創意十足，相信收到禮的人更覺實用。目前產品除委由專賣店，經銷商銷售之外，未來將結合婚紗、喜餅等業者開拓新通路。☞

霧峰鄉農會：04-2330-3171