

化夢想為商品·開創綠色商機

「2009 年農業技術交易展」現場紀實

文圖 | 蔡佩娟



農委會科技處代處長方國運(右)見證研究單位與廠商的技術授權簽約

2005 年以來，農委會為農業生物科技發展預做準備，透過農業技術交易展，促成多項技術授權移轉，並傾聽產業界的需求，作為研究單位未來研發的方向，藉由雙向溝通與交流，促進技術再升級，為台灣農業開創新局。

車子急駛在農業生物科技園區寬廣的重劃道路上，一棟棟櫛比鱗次的新廠房在陽光下閃閃發亮，稍一閃神，就可能錯過「2009 農業技術交易展」的展場，如同宛若明日之星的農業科技市場，迷人耀眼，但稍不注意，就會與無窮商機失之交臂。

傳統農業·脫胎換骨

初冬的屏東豔陽高照，彷彿一股燃燒的力量驅動著台灣農業科技起飛，南台灣農業研發界的頂尖高手，



農委會農業試驗所花卉研究中心主任謝廷芳博士花費 4 年時間提出「具美自功效之蝴蝶蘭萃取物」

帶著多年的研究成果走出實驗室，搖身一變，站在攤位前，成為一個賣家，將多年研發的成果化為商品，讓夢想成為一件件產品，走入生活；至於買家，穿梭在各個攤位前東逛西看，以雷達般的目光搜尋著目標，尋找押寶的產品，創造致富商機。

根據經濟合作暨發展組織 (OECD) 統計，全球農業生技市場在 2000 年約為 27 億美元，預估 2013 年可達 126 億美元，台灣過去累積的傲人農業基礎正是傳統農業脫胎換骨的資本，行政院在 97 年 11 月核定「農業生物技術產業化發展方案」，成為未來台灣推動這項明星產業的主軸。

事實上，農委會早已暖身，為農業生物科技發展預做準備，其中成效最顯著的，就是從 2005 年以來透過農業技術交易展，促成多項技術授權移轉，創造一波波的綠色新商機。

雙向交流·促進升級

邁入第 5 年的農業技術交易展南部展場，乍看之下，與一般商業展場相仿，一樣的人聲鼎沸，一位資深研究員說，農業技術交易展有項眼睛看不到的特色就是博士多，從台上演說者到台下聽眾，探頭詢問或現場解說人員，隨便轉



糠油潤膚皂製作技術已有農會引進生產



利用廢棄的薑花根莖製成，成為新興香料



黃金米一上市立即吸睛

身碰到的不是博士，就是國家級研究員。

負責主持開場的農委會科技處代處長方國運說，國內 16 個農業實驗場所透過這個交易展，釋出設備資材、食品加工、環保節能、美容保養、新品種、防疫檢疫、生物科技等 8 大項次的研發技術，轉移民間與產業接軌，並傾聽產業界的需求，作為研究單位未來研發的方向，藉由雙向溝通與交流、促進技術再升級，為台灣農業創新局。

根據農委會資料顯示，此次展示的 60 項技術，在南區公開展示前，有不少已移轉民間企業並進入生產階段，包括新品種類的黃金米—台農 76 號；環保節能類的「耕種後舊介質再利用技術」；食品加工類的「糠油潤膚皂製作技術」；栽培量產類的「優質蓮霧種苗快速繁殖技術」；防疫檢疫類的「利用微膠囊人工飼料之天敵飼養技術」；設備資材類的「有機複合肥應用於良質米生產模式」等。

更多買家從南台灣各地趕來參展，四處探詢尚未被留意的新技術，以靈敏的商業鼻，嗅出市場需求及商品化的可能性，因為一旦捷足先登，隨著新產品上市將帶來豐厚的利潤。

蘭花產業·擴及美容

在此次展出的技術中，將農業廢棄物資源化的技術有亮眼表現，包括採用枯萎的蝴蝶蘭花瓣製成美白化粧品；以米糠油皂化製成的農特產手工皂；野薑花的根莖開發出新興香料；廢棄青梅肉再加工利用的梅醬等，受到不少買家關注，顯示過去未被充分使用的農產品，透過現代科技與技術，可以發揮更高的價值。

農委會農業試驗所花卉研究中心主任謝廷芳博士，花費 4 年時間提出的「具美白功效之蝴蝶蘭萃取物」，獲得外界重視，因為這是國內少數將蘭花運用於美容產業的研究技術之一。

謝廷芳說，台灣是蘭花王國，蘭業是國內重點產業，過去業界關注焦點鎖定在鮮花市場，但據該中心實驗證明，利用蝴蝶蘭花瓣乾燥磨粉後，萃取具有美白效果部份，其抑制酪胺酸酵素的效果頗佳，稀釋 20 倍的酪胺酸酵素的抑制能力與 0.5 毫克/升的維生素 C 的效果並無差異，以製作面膜為例，每片面膜含精華液 30 毫升計算，只需添加 1 毫升萃取物。

謝廷芳指出，台灣化妝品的產值約 300 - 400 億元，其中美白產品佔銷售值比例節節攀升，最近市場甫推出蘭花美白新產品，一系列單價動輒 4、5 千元，顯示蘭花除了現有的觀賞價值



利用廢棄的薑花根莖製成的新興香料

外，經過科技加工，市場潛力更是驚人。

薑花根莖・特色香料

此外，「薑花粉製造技術」是另一個農業廢棄物再利用的實例，負責該案的農委會桃園區農業改良場研究人員吳安娜說，原住民或老一輩會用白色薑花的根莖煮湯，現代農民則大多丟棄，其實只要將根莖洗淨、切片後，在關鍵條件下乾燥並研磨成粉，即可保留薑花獨特清香的氣味，卻無辛辣味，是極具特色的新興香料，目前已移轉技術。

梅醬則是農委會農業試驗所研發的新技術，利用製作梅精後的殘餘青梅肉再加工利用，透過青梅肉前處理、多層次配方調製及加工處理等技術，開發出甜中帶著微苦滋味的梅醬，每 15 公斤青梅約可製作 10 公斤梅醬，除可解決農業廢棄物問題，更可創造梅子的附加價值。



梅醬是利用廢棄的青梅肉製作

黃金食米・營養更高

此外，黃金米—台農 76 號，一如米的黃金光澤，在此次農業技術交易展中閃閃發亮，成為高人氣的研發技術。

農委會農試所嘉義分所吳永培說，農試所在 89 年以疊氮化鈉誘變台農 67 號，經過 9 年選育過程，選拔出台農 76 號，該品種精米外觀呈黃色，經分析發現含有 5 種類胡蘿蔔素，有助於身體對抗細胞老化及清除自由基，更有利於眼睛保養。經有機栽培試種，發現一期作產量為每公頃 6,000 - 6,600 公斤，二期作則為 5,000 - 5,500 公斤。

吳永培說，該品種米可利用有機或非有機方式栽培，精米後可在精米市場銷售，至於糙米可作為糙米茶、發芽米的原料，提高產品的營養價值。有機黃金米已正式上市，每公斤售價可達 150 元，使農民收益大大增加。

農委會台中區農業改良場推出的「食用玫瑰及純露產品生產技術」，則是一種符合安全標準的食用玫瑰生產方法；同時開發玫瑰純露的製程技術，目前已有技術轉移，埔里鎮農會推出的「真情玫瑰」，正是郭台銘與曾馨瑩結婚喜宴上所採用的喜酒。

農委會表示，若需相關訊息，可至農業技術交易網 (<http://www.tatm.coa.gov.tw>) 參閱詳情，歡迎民間企業及廠商洽談合作機會，共創農業新契機。



小小毛豆為台灣賺進大把鈔票



豐年社提醒您：飲酒過量，有礙健康

真情玫瑰是郭台銘婚宴使用的酒