



新聞資料

行政院農業委員會

台北市南海路 37 號

附表：「2021 亞洲生技大展-農業科技館」展出亮點

展項名稱	展項說明
臺灣特色茶風味品鑑卡	定義臺灣特色茶中存在的各種風味，並透過直覺式、圖形化之方式呈現。此工具可如同索引一般，讓茶業販售者描述自家產品特色，也讓消費者不再憑空想像，建構彼此之間之共同語言，強化臺灣茶葉行銷。
羊乳高達起司	以國產羊乳為原料，經由發酵及熟成的控制，製作出材料單純卻風味十足的羊乳高達起司。利用此技術可將羊乳轉換為具特色、高附加價值、易貯存的固態乳製品，有利於國內酪農業者及乳品加工業者的發展。
芒果新興乾燥技術	運用各種新式乾燥技術，如新式熱泵乾燥，可大幅提升乾燥速度(縮短1/3~1/4乾燥時程)；微波輔助乾燥，大幅節能(減少10%~20%能源)；低溫壓乾燥可保持最佳口感，穩定提升農業價值並增加農民收益，以提高芒果產值與多元利用，建構完善芒果加值產業價值鏈。
鳳梨之新型態複合乾燥技術	透過結合壓差與紅外線乾燥技術，讓鳳梨果乾有新的口感及降低纖維感，不但更容易咀嚼，亦可縮短乾燥時間。本技術亦適用於其他蔬果乾燥產品的開發，生產成本低，可提升相關產品間之競爭力。
紅龍果粉末化技術	紅龍果富含豐富的甜菜紅素，為良好天然色素素材，可應用於加工產品中。為打破紅龍果原料使用的季節限制性，開發紅龍果粉末化技術，將紅龍果鮮果製作成乾燥粉末，以提高加工素材之應用性。
紅豆膨發餅加工技術	利用不同紅豆品種，運用膨發技術及搭配其他乾燥技術(如射頻乾燥技術及炒焙技術)，突破紅豆不易膨發之缺點，研發膨鬆酥脆的紅豆餅產品。膨發紅豆餅產品不僅可常溫貯存與販售，相較於其它紅豆加工產品，具有較長的保存期限，亦不需添加其它調味料，可直接品嚐出紅豆天然香甜滋味，實屬健康食品之首選。
文旦創新加工技術	為提高文旦產值與多元利用方式，建構完整的文旦果實加工利用技術，並將文旦精油、文旦果皮、文旦果肉進行多元利用。相關技術包含在產地的文旦果實前處理(提取精油、果皮、果肉)與在消費端應用的文旦精油(清潔用品)、果皮(柚皮糖、柚子鹽)、果肉(果醬、柚子沾醬、冰棒)等多元加值方案。
樹豆焙炒技術	藉由焙炒加工提升樹豆附加價值，期望加工品能有更好之流通及應用，讓國人更瞭解樹豆，開拓市場潛力，拓展樹豆產業。



新聞資料

行政院農業委員會

台北市南海路 37 號

展項名稱	展項說明
電動履帶式高空作業車	此電動機型成功解決國外引擎式高空作業車之停滯待機時油臭問題，經電腦模擬計算及實機比對驗證，可於負載120公斤、舉升高度2.8公尺且傾斜角度20°以內保證其姿態安全，在充飽電力的情況下可連續行走4小時以上(不包含停歇時間)。應用於果樹採收、修剪、疏梢及套袋等作業可較傳統攀爬或架梯作業方式提升效率50%以上，有效提高果樹高空作業之省力、省工及安全性。
紅線鞭腕蝦繁殖與養殖技術	本技術包含種蝦培育技術(含產卵)、蝦苗(浮游期)培育技術及稚蝦培育技術，具培育空間需求小、低資源消耗及高技術之特色。孵化後最快約1個月可變態底棲，3個月後可達上市體型。
開發甘藷格外品為工業發酵碳源—實證轉化生質聚合物PHA	本技術套組結合循環農業和生物經濟技術發展，增值利用甘藷格外品(如畸薯、裂薯、小薯)，包含1.開發甘藷格外品為工業發酵碳源：建立甘藷格外品原料水解處理流程，水解液富含糖質和高營養特性，可作為工業發酵碳源基質，微生物生長效率優於一般糖質碳源，經微生物轉化開發各項功能性和高階性生物經濟產品，提昇農業產值。2.開發聚羥基烷酸酯(PHAs)生質材料料源：利用甘藷格外品碳源基質生產之生質聚合物PHAs，偏屬於高分子量長鏈型PHB，組成分單一且萃取純度可達90%以上，具生物可分解性和生物可相容性，可作為生醫材料及組織工程生質材料料源。
益生菌甘藷青貯芻料製程技術	益生菌甘藷青貯飼料應用於牛隻餵食方面，除提升成長速度、適口性不因天氣炎熱而變差、肉質變嫩，牛肉油花表現可達Choice級以上，部分甚至達到Prime級，也可替代國內20%的玉米飼料，降低國內畜牧業對國外進口玉米的依賴性；另牛隻改吃益生菌甘藷，可改善因直接吃甘藷造成脹氣、腹瀉等情形，達到農業循環的經濟目標。