

# 好大的米香，口味多元化了

● 文 / 圖 陳盈方

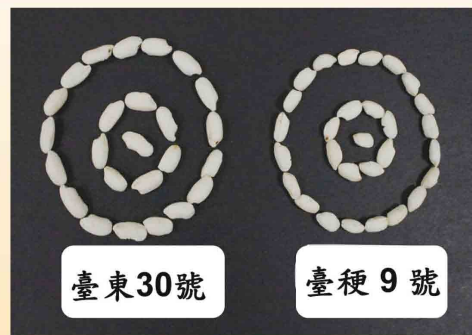
「ㄅㄨㄣˊ、」！的一聲，甜甜米香味飄散在大街小巷，屬於你我共同的童年記憶；近年工商業社會發展快速，點心漸由各種非米食類加工產品取代，在米食消費量逐年降低的此時，為提倡國人多吃米食，本場利用自行選育之「臺東 30 號」好米，進行多元養生米香之開發，其生米膨化後體積超大，約為「臺梗 9 號」之 1.4 倍，堪稱「米香之王」，加以儲存性佳之優點，適合製成休閒食品。本場利用此品種之白米及糙米為基礎原料，以五行「木、火、土、金、水」相對應五色「青、赤、黃、白、黑」，研發多元養生米香產品，如野蔬米香、洛神米香、咖哩米香、養生米香及咖啡米香，賞味期長且個個口感鬆脆，深具一吃再吃之魅力。

本場結合本地特色作物，利用複方原料研發特色米香，鹹口味野蔬米香以深具原生特色之山蘇為原料，帶有淡淡海苔香氣；洛神米香酸甜好滋味纏繞舌尖；當咖哩遇上薑黃迸發米香美好香氣；養生米香則是融入花生、南瓜子、芝麻等堅果養生食材；咖啡米香運用整粒咖啡豆研磨，豐富了濃郁眷戀的感受，咬下米香所發出的清脆聲響，在視覺、嗅覺、聽覺及味覺之相輔相成下，成就五感的美妙饗宴。

近來吹起養生樂活風潮，提倡在地消費、縮短食物里程概念，「臺東 30 號」米香就具有這些特色。其製作過程係利用高溫高壓之原理，於

洩壓瞬間，生米澱粉糊化產生豐足香氣，由於不含油脂，有別於油炸米乾之製作方式，每份熱量約 25 大卡，做為點心類休閒食品相當合適，極符合現代少油、少糖、少鹽之健康飲食趨勢。

回憶 40、50 年代，物資缺乏時期之爆米香行業，當時消費者需自備白米付費代工；因應社會變遷，本場改進並穩定米香製作技術，藉由多重口味之研發，作為縱谷特殊伴手禮，吸引大眾對米製產品的興趣，未來將透過技術移轉模式呈現在消費者面前，期待能促使臺東地區生產的優質好米，兼具多元加工利用的新價值，讓國人感受到米鄉米香之幸福洋溢。



臺東 30 號白米膨發後又大又飽滿，為臺梗 9 號之 1.4 倍。



縱谷米香好伴手 - 多元養生米香產品