

3. 金針菜臺東7號無硫乾製品製作技術之改進

本研究主要目的為開發金針菜新品種臺東7號之無硫加工技術。金針鮮蕾採收後，除一部分作為鮮食之外，由於不耐長期冷藏保鮮，大部分加工製成金針乾製品，一般金針製作流程包括殺菁、日曬乾燥、熱風乾燥、檢驗、包裝等5個階段。傳統無硫金針製作方式，係將採收後之金針鮮蕾以60℃熱風乾燥製成，乾燥時間

較長，成品色澤較灰暗，不易保存，脆度及口感較不為消費者所接受。目前研發成果為金針菜臺東7號無硫加工技術，其產品保存超過9個月以上色澤依然豔麗，未來藉由新品種及加工技術之推廣，改善現存問題，帶動金針產業發展，提供優質而安全的農產品，讓消費者買得安心，吃得放心(圖5、圖6)。



圖5. 「臺東7號」金針無硫乾製品色澤橙黃，外觀較臺東6號優越。



圖6. 「臺東7號」金針無硫乾製品料理煮湯不變黑，食味極佳。