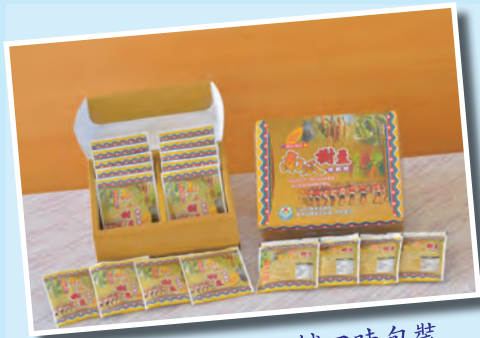




「樹豆南瓜珍穀粉」鹹口味包裝

本場研發南瓜、小米、樹豆、臺灣藜四合一「樹豆南瓜珍穀粉」綜合沖調養生餐包，作為臺東地區優質、在地的特色作物最佳伴手禮。

臺東地區原生特色作物中的南瓜，含有豐富的蛋白質、脂肪、維他命A、B、C和鈣、磷等

「樹豆南瓜珍穀粉」～



在地好滋味、香濃又營養

●文 / 圖 陳振義

為推展臺東地區原生特色作物產業，

取濃縮技術、樹豆及小米膨發技術、綜合養生餐包原料比例配方。藉由國人養生保健觀念提升，餐包市場蓬勃發展，推出首次以國產原住民族傳統作物作為養生餐包原料之商品，在消費市場上可與其他進口原料商品有明顯之區隔，深具市場潛力；同時減少食物里程與碳足跡，嘉惠本地農民。該項產製技術，本場近期將進行技術移轉推廣業者生產。

礦物質。樹豆，阿美族人稱為「勇士豆」，其營養豐富，除供日常食用外，更被視為健康食品。小米是五穀雜糧中營養價值很高的一種，單位熱量、粗蛋白及粗脂肪含量均高於稻米，外觀具有黃金般色澤及特殊食味性，多食有益人體健康。臺灣藜則具豐富的膳食纖維、鐵與鋅等礦物質，尤其鈣含量豐富，又具多種人體無法自行合成的必需胺基酸成分，是現代人養生最佳食品，植株果穗成熟時色彩多變，如彩虹般美麗，兼具觀賞價值。

樹豆南瓜珍穀粉養生餐包係利用臺東地區所生產的原住民傳統作物為原料，開發出具臺東地方特色的產品。產製技術內容包括：全南瓜萃



「樹豆南瓜珍穀粉」甜口味包裝