

毛豆加值利用 本場研發成功毛豆全豆豆腐

文・圖／陳正敏、李穎宏



全豆毛豆豆腐產品

人食指大動。本成果除為台灣綠金～毛豆開創新用途，提升商品價值，也給消費者增加了健康的新選擇。

毛豆就是未完全成熟的大豆，在台灣當作蔬菜用，日本人稱之為枝豆(edamame)，是日常飲食必備的佐菜。毛豆在台灣以大規模機械化栽培生產，因品質優異，每年外銷產值超過 20 億元，成為炙手可熱的綠金產業。近幾年來，雖面臨中國大陸及泰國的激烈競爭，但去年冷凍毛豆產品在日本的市占率仍達 42.2%，分別是中國及泰國輸日產品的 1.65 及 1.54 倍，已連續 6 年穩居銷日冠軍。

本場為增加國產毛豆消費優勢，除繼續育成新品種，協助拓展內銷市場外，為提升毛豆利用，更利用毛豆仁，研發毛豆豆腐加工技術，克服毛豆凝膠蛋白不足障礙，並完美保留毛豆鮮甘及翠綠特色。成品包括毛豆漿凝結豆腐及全豆毛豆豆腐 2 種，產品色彩鮮綠迷人，散發淡淡的豆香味，軟硬適中，當作飲食配菜或零食點心都很理想，是養生保健的機能性優良食品。

毛豆含有與動物性食品等價的蛋白質，且富含維生素

C。其蛋白分解所產生的胜肽除有降血壓功能，也具有鎮痛、神經興奮抑制及安眠等效果，而所含異黃酮類則具防癌、抗老性、抗氧化等機能，皂素則可降低血液中性脂肪，防止血栓的發生，是製作養生食品的絕佳天然材料。利用毛豆製作毛豆豆腐時，必須注意翠綠色澤、特殊食味的維持及毛豆所含的蛋白差異性，一般商業加工法無法一體適用，需加以修正。因此，在經調整配方及改良傳統豆腐凝結技術後，所研發的毛豆豆腐製程，已符合商業簡捷操作的需求。對本技術有興趣的業者，歡迎和本場研究人員聯繫，洽詢技術移轉及其他相關事宜。



毛豆豆腐產品切面



生鮮毛豆



毛豆豆漿