



# 發芽米電子鍋參展

文·圖／張志航  
黃柏昇

## 「2014全國農業機械暨資材展」獲廣大迴響

2014全國農業機械暨資材展於10月18～20日在虎尾高鐵特定區盛大登場，由雲林縣政府與台灣區農機工業同業公會所主辦，來自全國各地近250家農機廠商前來參與，本場農機研究室研發成功並擁有專利的發芽米電子鍋亦參加展出，獲得民眾高度詢問與廣大迴響。

發芽米就是發芽的糙米，是非常好的養生食品，因為糙米在浸泡過程會產生特殊的生化作用，使內部酵素完全活化後長出0.05～0.1公分的芽體，發芽後的糙米其所含的 $\gamma$ -胺基丁酸(GABA)、阿魏酸(ferulic acid)及六磷酸肌醇(IP6)等比白米高10倍，更具營養，但由於發芽的時間過於冗長，且發芽過程中需人力換水，使民眾自行製作意願不高；而如果購買市售乾燥發芽米烹煮，口感及營養都遠遜於新鮮發芽米飯。因

此，本場經過多次的研究改進後，以自動控制原理結合IC電路控制板，研發出小型發芽米電子鍋，已取得新型專利，期望未來商品化後能提供消費者使用。

發芽米電子鍋外觀與市售電鍋相似，具有家用電鍋基本功能又可方便製作發芽米，只要將洗淨後的糙米放入鍋內，按下設定功能鍵，18小時即可發芽並直接烹煮發芽米飯，實用又便利。

此技術於「2014全國農業機械暨資材展」展出後受到民眾高度詢問，期待未來將技術移轉予廠商商品化製造生產，提供消費者使用，以提高國人食米意願；如餐飲業者有更大容量需求，本設計也可以依實際狀況擴大機體，歡迎業界與本場洽詢技轉事宜。



發芽米電子鍋展示



發芽米電子鍋在展示會場獲得民眾高度的詢問



本場研究人員在展示會場為民眾詳細解說發芽米電子鍋的特性