表 2、本場有機加工技術研發

技術名稱	產品名稱	內容
米粒表面處理技術	彩色米	以紅、黃、綠、紫四種天然食材的顏色塗覆於優質白米上製作成彩色米，具有專利 (I295155 號、M436318 號)，目前專屬授權由台灣彩色營養米業股份有限公司生產 (http://www.mitncr.com.tw)。
彩色年糕預拌粉	彩色年糕預拌粉	以紅、黃、褐、紫等顏色蔬果材料及保健食材融合米穀粉調製而成之預拌粉，產品可長期貯存，方便隨時享用及寄送至海內外各地分享親友，目前接受技轉申請 (http://hdais.coa.gov.tw/)。
養生粥品即時餐包之加工技術	芋仔甘藷粥、山藥零餘子粥、當歸藥膳粥	以胚芽白米、芋仔甘藷、山藥零餘子與新鮮當歸等保健作物為主要材料搭配天然蔬果高湯及高溫殺菌處理，室溫下可存放 1 年，具有專利(I294271 號)，目前非專屬授權花蓮縣富里鄉農會生產 (http://www.fulifa.org.tw/)
常溫保存調味米飯加工技術	調味米飯	不需使用迴轉式殺菌釜製作調味米飯 (例如油飯、南瓜飯) 的配方，配合高溫滅菌等加工技術，常溫可放置一年，歡迎洽詢。
技術名稱	**產品名稱**	**內容**
養生穀類飲品加工技術	穀類飲品	利用糙米發芽技術，提升保健成分GABA 含量，以發芽糙米添加黃豆及水混合研磨，調配出最佳口感之穀類飲品配方，並以熱脫氣及高溫滅菌等加工技術，製成養生穀類飲品，目前接受技轉申請 (http://hdais.coa.gov.tw/)。
梅子即溶飲品加工技術	有機梅子粉、梅子口含錠	可利用多種成熟度梅子，經過榨汁、濃縮、烘乾等程序，製作為粉末狀原料或錠劑產品，美味可口，室溫下可存放2年，目前接受技轉申請 (http://hdais.coa.gov.tw/)。
發芽米有機加工技術	發芽米	完全不用藥劑或消毒性氣體處理種子，除了一般發芽米外亦可製作紅糯發芽米與黑糯發芽米，為節能、省水、省工的發芽米加工技術，具有專利 (M477766 號)。目前接受技轉申請 (http://hdais.coa.gov.tw/)。



圖 1、彩色米料理



圖 2、養生即食餐包



圖 3、即溶梅子粉



圖 4、發芽米