表 3、花蓮區農業改良場建立之符合有機加工規範的簡易加工技術

加工名稱	技術推廣方式
麵包果粉	技術諮詢
紅糟醬	技術諮詢
醬油	現場輔導、發表推廣文章
米酒	現場輔導、發表推廣文章
米醋	現場輔導、發表推廣文章
味噌	農民學院課程、現場輔導
甜酒釀	農民學院課程、現場輔導
小米酒	農民學院課程、現場輔導
豆腐乳	農民學院課程、現場輔導
蔬菜麵	農民學院課程、現場輔導
米餅乾	農民學院課程、現場輔導
苦茶洗劑	農民學院課程、現場輔導
薑黃粉	農民學院課程、現場輔導
酸性果汁殺菌	現場輔導
仙草年糕	現場輔導
地瓜粉	農民學院課程
果醬、果乾	農民學院課程、現場輔導
文旦加工	農民學院課程、現場輔導、發表推廣文章
箭竹筍餐包	農民學院課程、觀摩會、現場輔導

表 4、本場協助農民強化有機加工知能所引進之外部資源

師資	課程名稱
台南區農業改良場陳曉菁副研究員	米穀粉應用原理及實習
全國認證基金會黃瓊萱資深評審	食品衛生管理及有機加工驗證申請
宜蘭大學陳淑德教授	有機米食加工及實習
大自然體驗農家林淑萍小姐	有機豆腐乳製作
宜蘭大學黃秀真副教授	有機蘿蔔乾加工
屏東科技大學食品科學系邱秋霞教授	水果酒及水果醋加工
蘭陽技術學院化妝品系游非庸副教授	精油萃取及化妝品製作
花蓮縣健康美食協會劉瑞祺副理事長	文旦柚在糕餅加工之應用
花蓮農業職業學校江春梅老師	文旦果肉加工利用概論及操作
花蓮農業職業學校羅碧華老師	文旦果皮加工概論及操作
暐凱國際檢驗科技公司呂郁芬稽核員	食品加工場所衛生安全管理實務