

金針菜臺東7號乾製品新應用

陽光乾金針

當零食

也可以

陽光乾金針色澤橙黃艷麗，引人食指大動。

文/圖 陳盈方

陽光乾金針
-無硫、安全、放心。

種，近期積極投入金針菜臺東7號加工技術之研究，建立標準化加工製程，全程無使用食品添加物，僅以物理方式殺菁與脫水，成品散發出金針原有的清淡甜香，有別於傳統乾金針製作方式。以往乾金針應用受到限制，不外乎金針排骨湯或金針炒肉絲，

本項加工技術研發搭配創新吃法，成品可以直接當零食或下酒菜，製成茶包沖泡飲用，增加多元應用性。在東臺灣陽光孕育之下，乾製品香氣帶有暖暖陽光味道，而被賦予「陽光金針」之美名。依據CNS中華民國國家標準，

脫水蔬菜之水分含量需在10%以下，陽光乾金針水分含量約3~5%，口感清脆，大大豐富了

金針的應用新風貌。

本場早年選育品種多以觀賞為主，近期育成品種則兼具觀賞及食用價值。傳統乾金針製作多使用亞硫酸鹽添加物，希望保持其色澤及脆度，長年下來，多使民衆誤解，以為酸味是金針本有的味道，實則不然，金針本身香氣清淡且無厚重酸味，在食品安全廣受國人重視的今日，新品種臺東7號極適合無添加物之製作方式，本品種之種苗繁殖技術已完成7件技術移轉，足見其市場潛力。

臺東地區觀光資源豐足，隨著樂活休閒廊道建構，吸引觀光客來臺東旅遊，金針菜無硫化物添加之加工技術研發，讓民衆可以在產地直接吃到安全放心的農產品，促進在地消費，金針菜臺東7號無硫乾製品加工技術已漸趨成熟，未來將以技術移轉方式推廣應用，新產品陽光乾金針上市指日可待，期待新品種之加工技術研發及多元應用，擴增地區特色，發展樂活產業，守護國人健康。



陽光忘憂茶—
茶湯色澤優雅，
香氣濃郁。

