

# 菇類新品項、新技術與多元化產品， 以及訓練、技轉與輔導成果

本所104年9月1日新聞稿

農試所植病組 石信德 花卉研究中心 謝廷芳

菇類營養美味，含有豐富之蛋白質、纖維素及維生素，且具有低脂肪及低卡路里的優點，是國人平日餐桌上常見的優質食材。農業試驗所舉辦「菇類研發與產業輔導成果」記者會展示菇類新品項、新技術與多元化產品，以及訓練、技轉與輔導成果，並指出，現今菇類產業不再是傳統產業，而是具有綠金價值的農業生技產業，未來結合農業生產力4.0的新技術導入，將更具國際競爭力。

我國目前新鮮菇類年產量約14萬公噸，產值逾122億元，占整體蔬菜總產值16.5%，已是國內極為重要的產業。惟近年來由於部分菇類菌種因老化或退化導致活力不足，以及木屑短缺，加上全球氣候變遷之因素導致產能下降，而且目前菇類加工產品僅有罐頭與部分乾製品，多樣性不足，無法有效大幅拓展菇類產業市場。

## 成功開發菇類新品項、新技術及多元化產品

農業試驗所指出，近年開發之菇類新品項除杏鮑菇、雪耳、白靈菇、波特菇、北蟲草、紫丁香蘑、巴西蘑菇、滑菇、桑黃及茯苓等外，更有因應氣候變遷選育之耐熱香菇品系及具保健潛力之高多醣含量舞菇品系等。

此外，該所也積極輔導產業界利用菇類液態菌種簡易生產技術，以提升菇類菌種活力。同時更進一步開發杏鮑菇栽培後木屑及稻草替代木屑介質栽培秀珍菇等新技術，藉以解決木屑短缺之問題。

該所並針對菇類所含多醣體及三萜類等成分，研究開發毛木耳、紫丁香蘑與花臉香蘑萃取物應用技術、銀耳萃取及護膚應用技術等，從保健食品、預防醫學及結合臨床應用面向開發菇類多元化產品，創造菇類產業新用途、新市場。

## 超過2,000人次參訓及10家業者進行技術移轉及育成輔導

農業試驗所對推動菇類產業發展不遺餘力，除積極進行栽培技術研究與多元產品開發外，更大力進行產業輔導。透過農民學院授課及開辦專業訓練班，已有超過2,000人次參訓，同時該所也到各地區推廣講習，促進菇類的蓬勃發展；近年來也加速進行研發成果落實產業化運用，技術轉移或育成輔導的廠商家數超過10家，業者除增加生產投資與提升產能外，也增加國人就業機會，成效卓越。

近期，農業試驗所規劃將菇類產業納入農業生產力4.0的研究範疇，期望透過相關智能技術開發與導入運用，打造菇類智慧供應鏈，協助產業升級，也讓國人享受更質優且穩定的菇類產品。

作者：石信德副研究員  
連絡電話：04-23317521