

3. 耐旱早熟小米多元化加工利用技術之研究

小米是臺東地區原住民族特色作物，加工利用方式多元，常常供不應求。本研究利用本場新品種-小米臺東8號進行全穀休閒食品小米糰子的研發，利用完整小米製作外皮，副原料採用傳統味道的花生及芝麻，進一步搭配在地養生食材之洛神葵及綠茶粉，研發出口感Q彈，好吃好看又有在地風味的小米糰子，有別於市面上以糯米為原料之麻糬產品。依據衛生福利部食品藥物管理署之食品營養分析資料顯示，小米營養成分每100公克熱量為365大卡、總碳水化合物71.7公克、蛋白質11.3公克、膳食纖維(2.2公克)並富含鈣(5毫克)、鐵(2.9毫克)、鋅(2.3毫克)等礦物質，另含有脂溶性維生素E與水溶性維生素B1、B2、B6及菸鹼素。小米精製過

程僅需脫殼，營養成分保留完整、相當於糙米之優良全穀食物。本場研究發現小米臺東8號的支鏈澱粉含量高(88%)，糊化溫度低(78°C)，具有優異的加工特性，且屬於低嘌呤(purine)飲食來源，可提供痛風患者食用，極適合應用於休閒食品製作。「全穀產品宣稱及標示原則」指出全穀成分比例達51%(含)以上之全穀製品，小米糰子之全小米原料佔60%以上，本項製作技術有助於小米產業價值鏈之二級產業發展，使小米除了做為五穀雜糧混煮食用外，發展小米多元加工利用方式，增進全穀休閒食品之多重選擇，藉由二級加工產業之進步，帶動一級產業栽培生產及三級產業行銷販售，有助於臺東地區小米產業發展，豐富臺東地區的美食地圖。



圖3. 小米臺東8號應用於小米麻糬製作(左)；全穀休閒食品新技術-好吃又好看的小米糰子(右)。