

4. 金針菜臺東7號無硫乾製品製作技術之改進

本研究主要目的為開發金針菜新品種臺東7號之無硫加工技術，在東部地區金針菜是重要的特色蔬菜作物，占全國產量9成以上，金針鮮蕾採收後，除一部分作為鮮食之外，由於不耐長期冷藏保鮮，大部分加工製成金針乾製品。本年度進行金針菜無硫乾製品穩定及穩量試驗，試驗結果發現本製作技術可維持乾金針於脫水

製程尾端不開裂，製成率約10.9%，色澤橙黃亮眼並耐儲藏，營養成分分析結果，每100公克乾金針熱量為317.3大卡、蛋白質17.6公克、脂肪1.3公克、碳水化合物58.8公克、糖27公克、鈉9毫克，未來將進行多元化應用之研發工作，期能帶動金針產業發展，提供優質而安全的農產品，讓消費者買得安心，吃得放心。



圖4. 金針菜「臺東7號」無硫乾製品色澤橙黃亮眼吸睛(左)
陽光金針-金針菜臺東7號無硫乾製品(右)