

農試所研發 稻米多元加工產品， 成功打進健康零嘴食品的主流市場

本所105年6月8日新聞稿

農試所農化組 吳宗諺 蔡淑珍 郭鴻裕

行政院農業委員會農業試驗所為了提振國內米食消費，積極開發多元稻米加工產品，並研發副產物處理再利用技術。該所研發成功的「高纖米果」與「香米薄餅」，不僅成為消費者喜愛的零嘴食品，也符合食安要求，於將來有助於擴大國人稻米的食用量。

農試所係採行天然、安全、無添加的概念，利用該所育成品種益全香米(台農71號)開發高纖米果，保留糙米的高營養成份，也另外再開發香米薄餅，由於適口性良好，符合國人口味，因此打進健康零嘴食品的主流市場。

米糠為碾米過程之副產物，是良好的膳食纖維來源，總膳食纖維含量達25-40%，但因米糠含有豐富的油脂，易產生酸敗問題而無法加工食用，因此限制米糠的再利用性。有鑑於此，農試所研發非溶劑處理之米糠連續式安定化技術，可以使新鮮米糠中脂肪酶迅速失去活性，抑制酸敗的產生，提高其穩定性，同時可改善米糠風味，該所同時利用此技術開發米糠粉，亦增加米糠在食品之應用性。

農試所指出，稻米為台灣主要糧食作物，除含有醣類、蛋白質、脂質三大營養素外，更含有膳食纖維、維生素B群

等。如果積極開發多元稻米加工產品，除了能夠提供消費者安全健康食品，更有助於提升稻米的食用量等多層的效益。



圖上米糠粉、圖中多元稻米加工產品-香米薄餅、圖下多元稻米加工產品-高纖米果。

作者：吳宗諺助理研究員
連絡電話：04-23317417