

1. 臺東地區穀物加工技術改進及產品開發

臺東地區為稻米重要產區，特色作物小米及活化休耕地種植之硬質玉米亦為本地區重要作物，米穀類原料如糙米、小米及全穀玉米碎粒等，利用擠壓膨化技術可製成全穀類加工食品。本研究探討各原料比例配方對成品之影響，其中以50%糙米、50%玉米原料及1%薑黃粉之擠壓膨化成品於色澤及口感表現最佳，具有膨發率佳、口感酥脆、高膨潤度及保水力等特性；米穀原料比例40%糙米、35%小米及25%玉米原料，其成品於膨發率及酥脆口感表現良好，且黏牙

度較低，亦適合做為休閒食品直接食用；而100%糙米原料之擠壓膨化成品硬度較高，酥脆感較低，但其吸水性指標表現良好，宜發展做為早餐即食穀片之配方。擠壓膨化製程由於高溫及封閉之擠壓膨化系統，具有低汙染、微生物不易生長之優點，相當適合應用於澱粉含量高之米穀類原料，成品除直接食用外，亦可做為早餐穀片，具多元利用潛力。臺東地區特色作物小米及活化休耕地種植之硬質玉米，皆可以擠壓膨化技術增加其加工利用性。

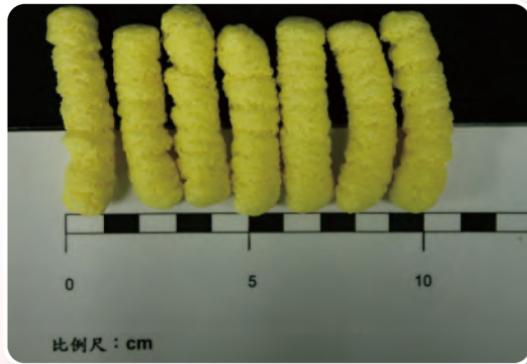


圖1. 米穀原料配方為50%糙米原料、50%玉米原料及1%薑黃粉之擠出物成品型態(左)；以米穀薑黃複合原料研發之休閒食品(右)。