

2. 金針菜臺東7號無硫乾製品製作技術之改進

本場在101年命名金針菜新品種—「臺東7號」，其花藥顏色淡，用於料理鮮炒或煮湯皆不會導致湯色

變黑，無硫化物添加之加工製作技術研究方面，以一日花之金針鮮蕾為原料，利用物理方式殺菁，抑制金針菜

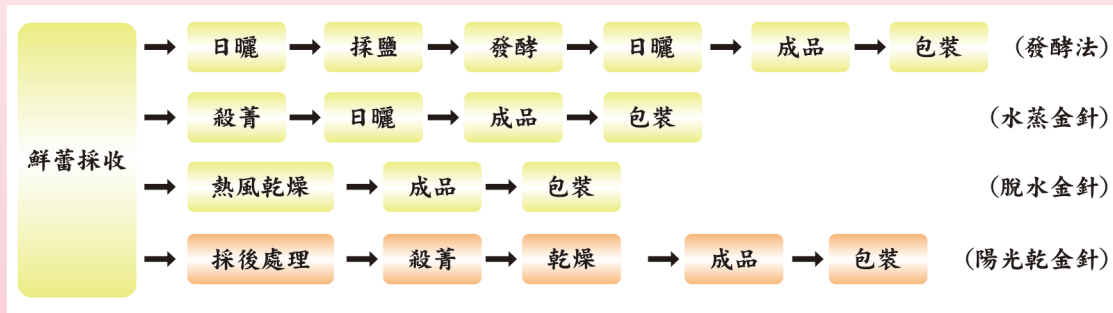


圖2. 陽光乾金針製作流程

內部酵素作用，以熱風乾燥方式脫水(圖2)，乾製品呈現橙黃亮眼之色澤，直接食用口感清脆並帶有甜味，料理煮湯仍能保持其顏色及口感。「無硫、安全、放心」是本場積極進行金針菜無硫乾製品加工技術研究之主要目標，傳統含硫製作方式稍一不慎，極可能產生二氧化硫殘留，而衍生食品安全疑慮。隨著消費者意識抬頭，國人選購食品傾向健康趨勢，因

此金針菜無硫乾製品產製已蔚為趨勢，金針業者極需尋求無添加物之金針菜乾製品製作流程及加工技術，以改善現有食品安全問題及迎合消費需求。本場研發之「金針菜臺東7號無硫乾製品加工技術」，其製品色澤橙黃亮眼且保有金針獨特淡甜香氣(圖3)，並且可應用於多元化衍生產品，如沖泡茶(圖4)、烘焙品等，大大增進其利用價值。



圖3. 陽光金針「臺東7號」金針乾製品色澤橙黃亮眼，香氣足口感佳，十分討喜。



圖4. 陽光金針-金針菜臺東7號無硫乾製品應用-陽光忘憂茶