本場辦理青年農民初級加工實作訓練，延續水果風味

文圖/蔡本原

本場為提升青年農民加工競爭力，於 6 月 27 日假中興大學食品暨生技實習工廠辦理初級加工實作訓練，林學詩場長特地到興大關心學員上課情形，致詞時表示農委會相當重視農產品加工，本場未來也會興建加工教室進行相關研究與服務農民，同時勉勵學員要保握難得的機會，向授課講師學習加工知識及技巧，將來方能應用於自身農業經營。

上午安排趙傳銘技術師講授鳳梨果醬及芒果果凍製作方法及實作訓練，老師特別提醒，果醬的凝膠原理為果膠、糖及酸三者含量達到適當比例才可凝膠化，並說明果醬濃縮終點的判定方法，學員聚精會神勤作筆記與聽講。實作訓練時，趙技術師及助教們不時關心每組的操作流程，遇到學員不明白之處，皆會逐一細心指導及討論交流。下午製作芒果花奶酥塔，從塔皮麵團製作、慕斯餡的充填及糖漬芒果片的雕花，學員皆發揮團隊精神協力完成，除了習得加工技巧外，也增進青農間的情誼。本課程吸引 39 位學員全程參與，並給予極高評價，大呼不虛此行！



▲食品加工的活字典－趙傳銘技術師 (左 2)，上課生動有趣，學員反應熱烈