

「農產品加工蔬果醃漬班」培育學員蔬果醃漬能力

文 / 陳世芳、王念慈

為延長蔬果賞味與保存期限，本場7月10日至7月12日辦理農產品加工蔬果醃漬班。李紅曦場長主持開訓時表示，農委會重視農產品簡易加工，於本場、高雄、臺南、臺東區、花蓮區農業改良場及農業試驗所設立農產加值打樣中心，提供農友即時且有效的輔導服務，並於中部設立農產加工整合服務中心；另外歡迎學員參加此次訓練課程，充實農產品加工知識。此次訓練課程安排本場、東海大學食品科學系、中興大學食品暨應用生物科技學系、食品工業發展研究所與義美食品公司前廠長擔任講師，分別講授農產品加工技術概論、食品基礎衛生安全知識與食安自主管理、農產品初級加工場規劃與管理實務、食品包裝特性與選擇、食品添加物的功能性與安全性，並教導學員實作低升糖紅龍果、鳳梨果醬，以及醬冬瓜、炒冬瓜磚及柳橙蜜餞，本場並將製作過程拍攝影片，置於學員line群組，幫助學員記憶操作步驟。經由課程讓學員從消費者與市場的角度，思考投入蔬果產品加工前做好規劃與準備，提升加工產品品質。



▲學員分組切鳳梨準備製作果醬



▲學員分組實作紅龍果醬



▲學員將製作醬冬瓜材料裝罐情形