臺東區農產加值打樣中心 服務介紹

文/圖 陳盈方、林真如

立法院業於108年12月3日三讀通過《農產品生產及驗證管理法》部分條文修正案，農委會對「初級加工農產品」具有管理權限，將低風險加工製程如乾燥、粉碎、碾製、焙炒等加工產品納入輔導，並於所屬農業試驗改良場所，成立七處農產加值打樣中心，提供農友進行農產原料打樣試製，作為代工需求評估或自產農產加工品之前哨，協助其將創新發想產品於進入市場前，先進行初測評估。

臺東區農產加值打樣中心已於108年4月13日揭牌開幕，提供加工實作需求之各項服務，將農友對農產加工品之創意發想，藉由打樣中心實地作業，完成試驗製作。本場打樣中心提供農產加工相關服務如下：

1. 打樣技術諮詢：採事前預約制，由研究人員直接與農友或申請者面對面對談，透過充分討論，並具體說明打樣中心可提供使用機械設備與加工製程，方便農友進入中心進行實務操作，或藉由諮詢討論申請者發想之加工品進行商品化的可行性。
2. 設備使用及技術指導：透過諮詢訪談後，須於農產加工整合服務中心線上填寫打樣作業申請單(https://apisc.org.tw/tw/consult/p02.aspx)，經中心審核通過後，進入場域實地操作及使用機械設備，打樣作業進行時，由中心人員全程指導及陪伴，可幫助農友對機器操作及加工流程快速上手，並有助於了解農產加工操作之食品衛生安全注意要點。
3. 加工樣態及機械設備介紹：現階段打樣中心提供乾燥、粉碎、碾製及焙炒等4種加工型態試作，農友可申請使用的機械設備，有各式乾燥機、粉碎機、膨發與焙炒設備及包裝機械等，詳情請參考本場農產加值打樣中心網頁專區(https://www.ttdares.gov.tw/ws.php?id=8048)。

打樣中心最大的特點是由農友親自實地操作，能夠熟悉機械設備及加工製程，並了解農產加工品產製過程當中，所需要注意的各項環節，達到食品安全衛生標準的要求，著重食品操作觀念建立及技術養成。本場已於官方網站建立農產加值打樣中心專區(https://www.ttdares.gov.tw/ws.php?id=8041)，提供農產加工服務各項資訊，若有包裝設計、行銷通路及代工委託等需求，可與農產加工整合服務中心連繫(免付費電話0800-037038)，請農友多加利用。

期待藉由農產加值打樣中心進行技術養成，各項加工產品能符合食品良好衛生規範準則(GHP)，將臺東地區優質原料擴展多元利用性，促進農村再生，並藉由二級加工提高地方農作物價值，並鏈結農產加工整合服務體系資源，擴大服務量能，促進地方產業發展。



臺東區農產加值打樣中心諮詢申請及實地打樣作業流程

表.臺東區農產加值打樣中心可供農友進行打樣試作之機械設備

打樣類型	機械設備種類
乾燥	熱風循環烘箱/焙茶機、靜置式乾燥機、棚板型冷凍乾燥機
粉碎	桌上型連續式粉碎機、桌上型批量式粉碎機、氣旋式超微粉機
碾製	脫殼機
膨發乾燥	脆餅機、米果機
焙炒	桌上型炒食機、瓦斯爐、蓮花爐
包裝	真空包裝機、連續式封口機、半自動真空旋蓋機