



高雄區農情月刊 第277期

贈閱

國內郵資已付
屏東郵局173號
許可證

屏東誌字第017號
雜誌交寄

發行機關：行政院農業委員會高雄區農業改良場
發行人：戴順發 總編輯：王裕權 主編：吳倩芳·鄭文吉
網址：<https://www.kdais.gov.tw/ws.php?id=414>
為民服務單一窗口專線電話：(08) 7389026
地址：屏東縣長治鄉德和村德和路2-6號 Tel: (08)7389158
承印：利吉印刷有限公司 Tel: (08)7232993
行政院新聞局出版事業登記字號：臺省誌字第827號
中華郵政屏東誌字第017號執照登記為雜誌交寄
GPN：2008600227 工本費：5元



開創喝的「新綠金」！高機能性毛豆植物飲

文·圖/周國隆

臺灣毛豆以連續12年銷日冠軍之姿，締造數十億產值，被視為臺灣的綠金產業。去年(108年)外銷產值高達新臺幣26.1億元(8,453萬美元)，再創29年來新高。今年適逢毛豆產品外銷邁入50週年，1至8月外銷產值與去年相當，出口成績持續亮麗。本場趁勝追擊，利用乾燥濃縮及微細化等加工技術，將過去外觀不佳、無法外銷的毛豆格外品賦予全新價值，推出國產高機能性的毛豆植物飲產品，具有多種機能性成分、零膽固醇等優勢。格外品毛豆仁估計每年約有12,000公噸，可加工濃縮成毛豆植物飲產品予以加值利用，成為毛豆產業中用喝的「新綠金」！



本場利用毛豆格外品開發成高機能性的毛豆植物飲產品

我國毛豆產品外銷成績非常亮麗，是業界一步一腳印的經營，也是產、官、學、研通力合作打拼得來的成果。但從田裡採收的毛豆原料中，能夠加工成冷凍毛豆符合外銷合格品者僅占六成，剩餘四成外觀不佳的格外品，縱使將格外品從豆莢剝成豆仁，價格也不佳。且兩公斤的豆莢剝不到1公斤的豆仁，1公斤的豆仁又賣不到1公斤外銷豆莢的價格。因此，本場推動研發乾燥濃縮及微細化等加工技術，透過真空乾燥技術完整保留毛豆所含的豐富營養成分，成功將格外品開發成高機能性的毛豆植物飲產品。

根據臺北醫學大學的產品功效驗證及食品工業發展研究所分析30多種機能性成分，確認國產毛豆植物飲原料的動物試驗相關功效，及其關鍵成分優勢分別為高蛋白、高膳食纖維、卵磷脂、肌醇、異黃酮、葉綠素、葉酸、零膽固醇等。



加入穀物或燕麥
豆漿、牛奶都好喝！



高機能性的毛豆植物飲產品已授權技轉業者永昇冷凍食品公司應用販售，受消費者喜愛。



農委會輔導業者參加東京「2019日本保健產品原料展」，搶攻日本機能性產品市場拓展外銷。

自106年開始推動研發毛豆機能性產品，本場研發國產毛豆植物飲性3年有成。不僅讓毛豆產品在國際市場的競爭力再上一層樓，同時增加毛豆產品的多元性，開創產業多元價值。目前該產品生產技術已授權技轉予產學合作業者永昇冷凍食品公司應用販售。相較坊間較常見的機能性植物飲如黃豆及碗豆植物飲，國產毛豆植物飲獨樹一幟，且有95%以上消費者認為飲品風味很好，市場反應極佳。目前國內消費者採購通路以網路、購物台為主，預計該產品可於5年內增加1億元產值。目前農委會積極輔導業者開發新產品及新市場，爭取外銷訂單。日前也輔導業者至日本東京參加「2019日本保健產品原料展」，搶攻日本機能性產品市場，未來更預計推進新加坡及歐美等市場，讓臺灣綠金在國際持續發光。