

# 搶攻休閒食品市場 桑椹加工營養更加分

文/張雅玲、賴瑞聲  
圖/農委會、楊美鈴

桑椹全果應用加工升級技術來了！本場將桑椹鮮果經由乾燥及粉碎等初級加工技術，轉化為果乾及果粉加工新素材，並建立標準化加工製程，果乾、果粉營養更加分，讓超級保健水果化身為烘焙、休閒食品的新素材！榨汁後的桑椹果渣機能性成分高，果渣製成果粉之花青素比果汁多10倍，本場於10月20日於行政院農業委員會辦理「搶攻休閒食品市場 桑椹加工果乾果粉營養更加分」記者會，推廣本場加工技術研發之成果。

本場記者會由呂場長秀英說明技術內容，本項技術主要在解決桑椹鮮果不耐保存的問題，另一方面讓加工素材應用更為廣泛。由於大眾對於食安日益重視，呂場長也特別說明，桑椹植株生育強健，生產過程完全不須施用農藥。此外，本場加工處理製程可縮短果乾加工所需時間，素材水活性低於0.6，微生物不易滋生，密封常溫儲藏即可，不論製作過程或是產品保存皆具衛生，因此食用安全無虞。

桑椹果乾富含1.60 mg/g花青素，也含有2.97  $\mu$ g/g白藜蘆醇抗氧化成分，而果粉亦保存大量花青素，可為食品天然紅色素。現場展示由桑椹果乾、果粉製成的麵包及蛋糕等烘焙產品，亦有米果和牛軋糖休閒食品，顯現延伸應

用極為廣泛，加工業者可發揮創意開發更多元化產品。

目前市面僅有少量果乾及果粉產品，且價格差異甚大，且原料來源及加工方式不明確，本場將桑椹轉化為果乾

及果粉加工素材，建立標準化及優化的生產流程，除了掌握品質，並能避免製程中過多不必要的加工步驟，減少生產時間及成本。有興趣的業者可以直接向本場洽詢，洽詢電話037-222111 # 500。



呂場長秀英（左2）率領本場桑椹加工團隊舉辦記者會，現場展示桑椹果乾果粉及加工產品



加工業者可利用桑椹果乾及果粉開發元化產品：A.桑椹牛軋糖B.桑椹奶凍捲C.桑椹米果D.桑椹乾果與紫米果