

紅白對抗 - 國產紅薏仁大勝出

文圖 / 廖宜倫、蔡本原

本場於 110 年 10 月 28 日假行政院農業委員會召開「紅白對抗 - 國產紅薏仁大勝出」記者會，由李紅曦場長主持。

依據本場研究，紅薏仁營養成分中蛋白質占 12-15%，脂質中不飽和脂肪酸占 85%，並以亞麻油酸為主，相當營養，故有「禾本植物之王」的美稱。紅薏仁麩皮中含有豐富的酚酸及植物固醇等植化素，麩皮若磨除，會損失 85-90% 的植化素，保健效果也將大打折扣。

在 107 年委託國泰醫院進行高血脂病患的人體試食試驗中發現，以紅薏仁糙米飯取代白米飯，連續吃 2 個月後，可以顯著改善病患的高血脂，連帶改善脂肪肝與肝發炎指數，體重也顯著減少 2 公斤；此外委託陽明大學以全穀紅薏仁搭配益生菌或紅薏仁植物萃取物進行的動物試驗，發現也有相似效果。因此正餐米飯添加全穀紅薏仁，或攝取紅薏仁益生菌等，都是方便又有效的保健方式。

國產紅薏仁主要生產地區包括臺中市大雅、彰化縣二林、雲林縣四湖、嘉義東石與朴子等地。為擴展國產紅薏仁栽培並深化產業發展，本場歷經 9 年，育成並推出薏苡台中 5 號新品種，經技術移轉已迅速攻佔國內薏苡 6 成栽培面積。看好國產紅薏仁保健潛力，本場另以機能性成分萃取技術同時授權並與多家國內生技保健食品業者合作，陸續輔導開發紅薏仁多樣化產品。

國產紅薏仁多由農會、生產合作社與農民契作，具新鮮、食物里程短及保留全穀營養等優勢，近年來國產紅薏仁價格每公斤約 260 元，與進口精白薏仁相當，消費者可洽詢各大農會門市、生產合作社及網購通路購買國產紅薏仁。目前本場也正積極研發加工選別農機具並促成特色雜糧產業聯盟之籌組，期能串接生產、加工及消費等，以提供消費者新鮮的國產紅薏仁，促進國人健康。



▲本場李紅曦場長 (左 5) 於記者會現場與來賓合影



▲本場廖宜倫副研究員接受記者聯訪



▲本場陳裕星課長接受記者聯訪



▲國產薏仁相關產品