

固化蜂蜜超妙滋味 蜂蜜應用新技術發表記者會

文/陳本翰 圖/陳本翰、農委會

呂場長秀英9月7日率本場團隊於農委會舉辦「固化蜂蜜技術」研發成果記者會。利用新技術處理的蜂蜜，可塑形成各種有趣造型，並能作為內餡應用於餅乾與堅果塔等各式甜點，其中以純鴨腳木蜂蜜製作的「HONEY」更使現場記者驚艷萬分，直呼情人節又多了一種送禮傳情的選擇。

呂場長表示，養蜂產業近年來受到氣候變遷的影響，主要商品龍眼蜂蜜的產量不穩定，雖仍有其他蜂蜜收成，但售價不如龍眼蜂蜜，使蜂農的生計受到嚴重影響。為了輔導產業發展，本場研究團隊思考如何提升其他特色蜂蜜的附加價值。研究團隊歷時3年時間研究出改變蜂蜜的理化性質、無添加其他物質把液態蜂蜜固化

的製程。固化處理的蜂蜜，口感奇特有如生巧克力般柔滑，風味更加濃郁，並能直接應用於各式甜點內餡，突破純蜂蜜過去以沖泡、抹醬的食用方式，更增加蜂蜜的多元延伸應用。本場「固化蜂蜜技術」已完成非專屬技轉公告，待廠商取得技術授權後，期能以創新的蜂蜜產品帶動國人品嚐特色蜂蜜的風潮。



呂場長秀英(左2)率本場研究團隊展示「固化蜂蜜技術」多元應用產品



固化蜂蜜能塑造各式趣味造型，可製成蜜心麻糬、蜜心餅乾等多樣化產品