◎ 研發者 葉志新

香莢蘭種苗繁殖及加工調製技術

合作方式 可品種授權

技術領域 栽培管理/繁殖技術-特作

研發原由

香草(Vanilla)是國內外非常重要的高級食用香料，過去我國之香草原料及其產製品皆為進口，國內並無商業生產，年進口量約為2,000-4,000公斤；因此，本場自2007年引進香莢蘭*(Vanilla planifolia)*植株進行試驗，已初步研發出本土之繁殖、栽培管理及加工技術，可於臺灣推廣栽培，以增加產業多樣性。

技術特性(核心技術)

1. 本場研發之香莢蘭種苗繁殖技術，可以成功量產香莢蘭種苗，以組培繁殖無特定病源種苗，香莢蘭扦插種植後，第2年每株約可採穗10苗，第3年以後可採20-30苗。
2. 香草莢採收後經過分級及清洗，之後開始進行加工(Vanilla Curing)，以60-65°C熱水處理約3分鐘進行殺菁，之後於40-50°C進行發酵7日，讓果莢裡的成分轉換為香草特有香氣及色澤，此時香草莢轉變為黑褐色，再乾燥至含水量38%以下避免發黴，最後將果莢存放於密封的箱子內3個月或更長的時間，以獲得完美香氣，成為大家熟悉喜愛的香草莢。

市場區隔性

本場研發香莢蘭之繁殖及加工調製技術，供國內業者栽培生產，促進開發本土生產的香草產品，據以增加地方產業特色。

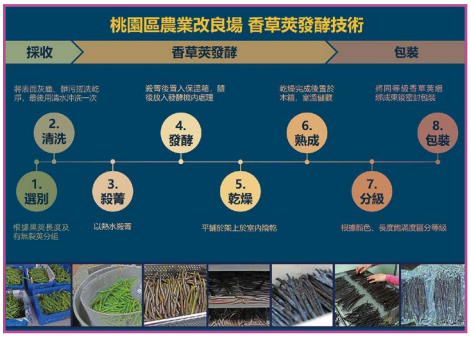
聯絡方式 / 作物改良課花卉及生物技術研究室
葉志新副研究員 03-4768216 #221 zeamays@tydais.gov.tw



說明：香莢蘭組培苗



說明：香莢蘭插穗



說明：香草莢加工流程