

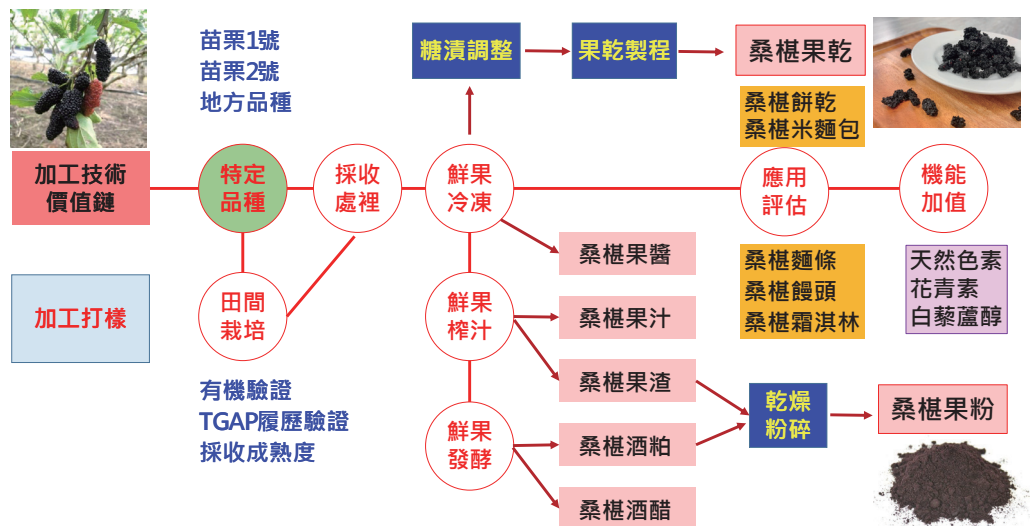


果桑加工產業價值鏈建構

Construction of the value chain of fruit mulberry processing industry

桑椹富含花青素等多酚機能成分，是國人熟知的保健食材，國內目前栽培面積約 70 公頃，年產量 1,255 公噸，主要產區集中於中南部。但桑椹果實柔軟，採摘費工且易受損，各地產期僅約 1 個月期間，可藉由加工及儲藏擴大原料素材供應期，也方便消費者取得利用。

桑椹加工產業鏈加值整合，從品種、栽培方式、原料品質、加工技術到產品安全及機能加值十分重要，苗栗區農業改良場選育果桑苗栗 1 號及苗栗 2 號，可利用果桑病蟲害少之特性採用有機栽培，或依循臺灣良好農業規範 (TGAP) 生產安全高品質原料，相較於每年進口之冷凍莓果具有價格優勢。加工過程注重桑椹全果利用，配合行政院農業委員會農產品初級加工政策，可生產高機能性、高品質桑椹果乾、果粉，既能提升農產品的產值，又能讓消費者食的安全，吃的美味又健康。



桑椹牛軋糖



桑椹蛋糕



桑椹米麵包



桑椹果乾堅果休閒包