



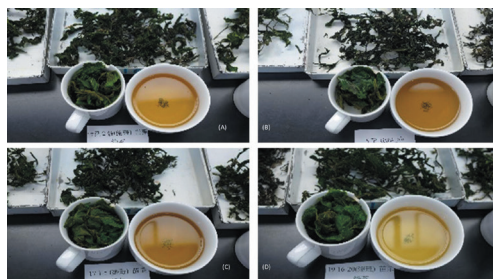
# 桑葉機能性產品加工製程與研發

Processing and exploit of Functional foods with mulberry leaves

桑葉含有許多對人體有益的成分，包含蛋白質、17種胺基酸、多酚化合物、類黃酮及可溶性醣類等機能性成分，本場相繼推出「GABA 桑葉茶」及「桑香鬆」，讓民眾在日常生活飲食可隨手接觸桑葉，重新認識桑葉。GABA 是一種有益人體的氨基酸，與穩定情緒、幫助入睡有關，透過新技術加工的「GABA 桑葉茶」，可提升 1.7 到 2.9 倍以上 GABA 含量，其健康價值勢必引發關注。「桑香鬆」則是強調低碘、減鈉、少糖且富含膳食纖維，較一般海苔香鬆高 2.4 倍，是牛蒡的 3.5 倍。添加枸杞的天然甜味來取代市售香鬆產品內加的砂糖或人工糖精。經瞬間殺菁及低溫烘烤，不僅保留桑葉營養與香氣，並呈現海苔酥脆口感，與各種食材搭配，相得益彰，讓民眾在輕鬆的飲食過程中就可以吃進健康。本技術期望產業共同發展桑葉多元增值利用，發揮創新價值與增加農民收入。

表一、不同加工製程對桑葉茶 GABA 含量之影響

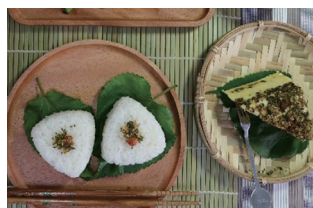
製程	GABA(mg/ 100g DW) <sup>a</sup>
傳統烘乾桑葉茶	200±47
參香 GABA 桑葉茶	466±7 ↑ 2.3 倍
麥香 GABA 桑葉茶	570±24 ↑ 2.9 倍
果香 GABA 桑葉茶	337±1 ↑ 1.7 倍



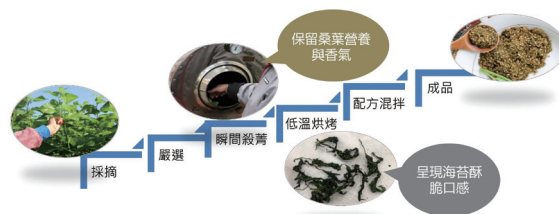
圖一、4 種桑樹品種(系)之 GABA 桑葉茶製程，(A) 台桑 2 號，(B)203，(C)78H-008，(D)80C-040



圖二、桑香鬆原料單純，具枸杞自然甘甜風味



圖四、桑香鬆搭配各種食材，是機能健康產品新選擇



圖三、桑香鬆調製流程

表二、桑香鬆與市售香鬆營養成分比較

	熱量 (Kcal)	蛋白質 (克)	飽和脂肪 (克)	反式脂肪 (克)	糖 (克)	膳食纖維 (克)	鈉 (毫克)	碘 (ppm)
桑香鬆	371.5	23.0	3.4	0	20.8	17.7	651	0.18
市售海苔香鬆	434.5	22.9	0.9	0	25.8	7.5	1655	0.41