

原生臺灣小黑豆成分一度讚 本場開發多元產品加工技術

文·圖／陳正敏

為增加國產原生小黑豆消費優勢，協助拓展內銷市場，本場利用小黑豆富含蛋白質、花青素、類胡蘿蔔素、皂素、異黃酮、維生素E、維生素B群等優勢，經克服加工過程花青素流失及苦味等問題，成功開發出香酥脆小黑豆的加工技術，能充分保留小黑豆風味與營養，產品呈現黑金色彩口感香酥脆，讓人食指大動，不僅開創本土小黑豆新用途、提升加值利用，同時更增加了消費者健康需求新選擇。

小黑豆為顆粒較小的黑色種皮大豆，依其子葉顏色可分成青仁黑豆及黃仁黑豆，臺灣的原生小黑豆屬黃仁黑豆，主產地在屏東恆春及滿州等地。滿州小黑豆機能成分經本場鑑定後，發現有13種花青素、13種皂苷及20餘種異黃酮，種皮花青素含量更高達每百公克720毫克，所含異黃酮量亦較進口者高出許多，黑豆相關機能成分及功能大都已有廣泛研究與報導，目前常見市售黑豆產品有黑豆茶、黑豆浸漬酒、黑豆醬油及黑豆豆漿等，但原料多為進口。本場為增加國產原生小黑豆消費優勢，協助拓展內銷市場，乃利用小黑豆富含蛋白、花青素、類胡蘿蔔素、皂素、異黃酮、維生素E、維生素B群等優勢，經克服加工過程花青素流失及苦味等問題，成功開發出香酥脆小黑豆的加工技術，不僅完美保留了小黑豆機能成分，產品色彩更加烏亮迷人，並散發出淡淡的豆香味，很適合做為養生保健的零食點心及充當早餐穀物堅果脆片，是相當優良的機能性食品。

小黑豆含有與動物性食品等價的蛋白質，其所含的蛋白質亦較其他豆類高，且種皮花青素含量高，並富含異黃酮、類胡蘿蔔素、皂苷等機能成分，是製作養生食品的絕佳天然素材。本場所研發香酥脆的小黑豆加工技術，目前已符合商業簡捷操作量產的需求。對本技術有興趣的業者，歡迎和本場研究人員聯繫，洽詢技術移轉及其他相關事宜。



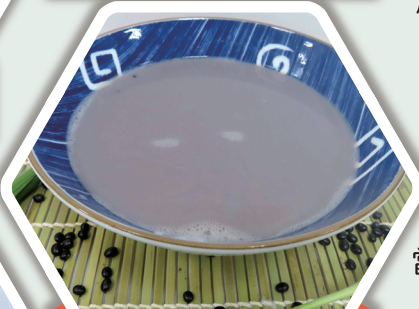
香酥脆小黑豆作為攜帶式獨享包零食



香酥脆小黑豆充當穀物堅果脆片點綴豆花甜點營養而美味



沖泡飲用香酥脆小黑豆茶悠閒添健康



黑豆可製成市售豆漿產品



黑豆可釀造成市售醬油