

(承上頁)

1. 食用口感極佳，由山藥熟食之感官品評試驗得知，無論色澤、香氣、風味、口感及整體接受度，新品種均高於對照品種花蓮3號，尤以口感部分更具突出表現，由此可知其極適合熟食入菜，有效提升食材利用價值。
2. 塊莖富含黏質素，黏度單位達87.2，比對照品種花蓮3號黏度單位72.8高19.8%。
3. 塊莖產量高，由試驗調查結果得知，其每公頃平均產量均高於其他品種，且比對照品種花蓮3號高17.1%。
4. 薯形平直整齊且塊莖直徑較大，方便消費者食材料理，並減少山藥皮等廢棄物之量，提升可食部位利用率。
5. 營養成分高，適合製作山藥養生料理及高端加工產品。