



為提升農產價值及多元利用，提供國人保健營養農產品，本場開發樹豆沖泡飲品，沖泡後的樹豆，亦可直接添加於牛奶、豆漿、植物奶等日常飲品中作為甜品利用，或加於飯中食用，多元應用方式賦予樹豆更大價值。為型塑樹豆農產六級化價值鏈，提升產值，本場配合農委會推動之



樹豆有多種顏色，以深色者含有較多類黃酮機能性成分。

農產品初級加工管理制度，開發焙炒樹豆技術，並以機能性成分最高，芸香苷含量1.2mg/g之臺東3號品種作為保健食材，希冀提升臺東在地傳統作物產業發展！

樹豆為原住民族傳統作物，全臺栽種面積約360公頃，臺東縣栽種面積約110公頃；部落常將其與排骨燉煮，作為打獵時增加體力精力的“勇



樹豆清洗後以清水浸泡30分鐘以上



加熱至表面溫度150℃後，持溫焙炒10分鐘



焙炒完成

焙炒樹豆流程

士湯”，除了烹飪利用，目前市面上樹豆加工產品較為少見。為強化產業競爭力，增加其利用性，本場研發焙炒技術，將乾樹豆加熱至表面溫度達150℃後，持溫攪拌焙炒約10分鐘，待其香氣轉變、外表轉色、籽實開裂或是爆裂聲產生時，即可完成。另外還有小撇步，樹豆焙炒前應先以清水清洗並浸泡30分鐘以上，待充分吸水再焙炒，如此沖泡過後的樹豆質地鬆軟，再利用時適口性較佳。而黑色種皮之樹豆臺東3號焙炒後沖泡飲用，滋味香醇，也富含更多類黃酮機能性成分。

近年來手搖飲料店營業額年年增長，健康取向的茶包飲品也因消費者養生訴求而成為趨勢。樹豆焙炒產品，直接沖泡可作為日常飲料，或經粉碎處理則可製作營養豆穀粉，為良好的蛋白質補給食品，頗具商業潛力。本場持續藉由樹豆產品創新帶動部落產業，積極推動加工加值技術輔導，塑造原鄉特色豆類作物產業價值鏈。



焙炒樹豆飲



焙炒樹豆粉與穀粉混合沖泡可做為營養早餐，惟其黑色種皮的樹豆粉帶有澀味，添加比例宜少。