

高蛋白大豆新品種～ 強攻多元產品加工原料市場

文 / 陳鏗斌、吳建銘 圖 / 陳彥樺



▲楊宏瑛場長（右5）和與會人員合影（右至左陳裕星科長、陳鏗斌助理研究員、宏昇芽菜洪正欣總經理、弘陽食品李金和經理、大人物合作社陳建璋總經理、鈺統食品陳姬玲經理、豆樂逗樂公司曾譽聞業務代表）



▲大豆台中1號乾燥植株與種子



▲大豆台中1號多元加工產品之健康機能類及植物肉加值應用

大豆是重要的進口雜糧，面對環境變遷與食品產業永續需求，本場歷時7年，育成秋作高蛋白大豆‘台中1號-九月豆’，該品種蛋白質含量高達40%，並可克服日益嚴峻的氣候變遷危害，兼具耐候及低投入栽培特性，推廣期間受大人物農產運銷合作社、中都農業生產合作社及植物肉大廠弘陽食品等3家技轉業者青睞，112年栽培面積可望達到350公頃，可部分取代進口黃豆並減少運輸碳足跡，並持續布局強攻黃豆芽、植物奶、植物肉及發酵類之大豆多元產品原料市場，提升國產食用大豆自給率。

111年臺灣進口主要雜糧大豆、小麥及玉米約873.8萬公噸，其中大豆274.6萬公噸，占31%，僅次於玉米進口量，是重要的進口雜糧。鑒於國內大豆消費需求量極大，為因應中部地區氣候環境特性，以及考量後端多元加工應用，本場歷時7年育成適合秋作種植、高蛋白質、豐產的大豆新品種‘台中1號～九月豆’。該品種選育過程採用低投入管理，植株生長勢強耐莖潛蠅，可節省20%農藥與肥料使用，並提高節水效率20%，另採收期植株可於田間完全乾枯不裂莢，提高烘乾效率10%及降低調製損耗率5%，另種子具高蛋白質（40%）、低油脂（14.6%）及籽粒小（百粒重11公克）特性，除可用於豆漿、豆腐、豆皮等一般黃豆製品外，並擴散多元應用於黃豆芽、植物奶、植物肉、發酵類及機能性蛋白脆片等產品。未來期透過開發多元加工產品，持續推廣優質高蛋白國產大豆給予民眾，以消費端拉動契作生產端，逐步擴大栽培面積。