

「香料皇后」華麗登場，臺灣香草莢產值上看 1.5 億元

作物改良課 / 葉志新 / 分機221

向來有「香料皇后」之稱的香草是十分昂貴的食用香料，多年來國際價格一直居高不下，每公斤約400-600美元。本場歷經5年研發，推出香草莢加工新技術，透過本技術可提升香草莢中的香草醛含量達2.5%以上。依據國際標準，香草醛含量合格標準為1.6%至2.4%，含量愈高則品質愈佳，本新技術提升國產香草莢品質，使其香草醛含量遠高於進口香草莢，與馬達加斯加、印尼等頂級香草莢產地相比，毫不遜色。由於品質優異且產量有限，今年國內估計生產400-500公斤的香草莢中，已有超過一半經農民直接出口到歐洲，搶手程度可見一斑。目前國內香莢蘭的栽種面積約10餘公頃，預估達到量產時一年可生產4,000至5,000公斤香草莢，可取代五成進口量，產值可望達到新台幣1.2至1.5億元。

香草來自於蘭科植物香莢蘭發酵後的果莢，只要幾滴香草萃取物，就能讓各種食物的味道大幅提昇。過去我國的香草原料及其產製品多仰賴進口，本場自2007年引進香莢蘭種植推廣，近兩年國產的香草莢已陸續上市。市面上雖也有低價的化工合成香草醛，但天然香草莢含有的獨特香味，卻是人工製品無法取代。品質優良的香草莢，除有濃郁的香氣、果莢完整沒有破損、外觀油亮顏色深黑棕色及種子飽滿，另依據國際標準(ISO5565)含水率需介於25%-38%，微生物量也需符合標準，而香草醛含量夠高的香草莢才會在果莢表面形成細緻透明的結晶。

每一支香草莢都需透過人工一朵朵授粉，以及8個月漫長的時間成熟，非常耗費人力及時間，因而更期望能透過開發的加工技術，讓農民辛苦種植出來的香草莢發揮更高的價值。而剛採收的香草莢其實是綠色且沒有香味，需經過殺菁、發酵、乾燥及熟成4個階段加工，才能發揮其獨特的香甜味，耗時5-6個月才能完成。本場突破傳統日照發酵乾燥方式，研發香草莢發酵機及改善加工製程等，不僅縮短香草莢加工製程時間、提高香氣成分香草醛的含量，同時也加強控制衛生條件，從而得以生產不亞於國際品質的頂級香草莢。

以高香草醛加工技術取得的國產優質香草莢，相較於進口香草莢，一支可以抵兩支，具有濃郁香甜的香草味，適合用於製作蛋糕、冰淇淋、巧克力等食品，以及加工萃取利用。國產香草莢零售價每支約100至200元，換算每公斤達3至6萬元，俱有高經濟價值。目前國內的香草莢栽培生產分布全臺各地，其中以高屏地區最為密集。

香草莢為極具外銷潛力的作物，雖然目前栽培面積不足以供應大量外銷，但已有農民自行接洽國外市場，包含日本、歐洲及美國等。而不少青農結合跨業整合或自產自銷，也紛紛投入香草種植行列。本場相信只要掌握栽培及加工技術，臺灣也能成為「香料皇后」后冠上的珍珠。隨著加工新技術的成功發表，未來將儘速技術移轉國內業者，落實協助農民生產高品質香草莢，讓國人可以享用優質的國產香草製品，同時拓展國外市場，促進農民收益！



▲香莢蘭植株。



▲剛採收之成熟香草莢。



▲未成熟香草莢。



▲本場設計香草莢發酵機。



▲香草莢加工製作中。



▲加工完成的香草莢。