

<2024 臺灣醫療科技展> 本場展出機能性即食樹豆加工技術，省時好料理吸引民衆目光



農業部李紅曦司長（右2）聽取本場陳盈方副研究員介紹「機能性即食樹豆加工技術」之研發成果並品嘗相關產品

2024 年臺灣醫療科技展於 12 月 5 日至 12 月 8 日在臺北南港展覽館盛大展出，本場展出「機能性即食樹豆加工技術」研發成果。即開即食的特性，一改民眾對樹豆不易料理的刻板印象，吸引許多業者及民眾駐足詢問。

陳信言場長表示，本場研發之「機能性即食樹豆加工技術」，可將傳統不易料理的樹豆，經本技術加工處理後，製成可直接用於煮飯、料理、甜品、冰品及沖泡飲品之即食樹豆產品。本產品開封後可立即食用或料理，無需長時間浸泡及烹煮，十分貼近消費者日常使用方式。即食樹豆營養成分

文、圖 / 薛銘童、陳盈方

豐富，每 100 公克籽實熱量 387.6 大卡、蛋白質 25.5 公克、碳水化合物 69.0 公克、膳食纖維 24.6 公克、糖 1.6 公克、脂肪 1.6 公克、鈉 5 毫克，並含有多種必需胺基酸。為一富含蛋白質及膳食纖維，且具低鈉及零膽固醇特點之產品，具有發展為銀髮友善食品之潛力。

樹豆為全穀雜糧家族成員之一，非過敏原食材，為人體蛋白質及膳食纖維的良好來源。即食樹豆加工技術獨具巧思，適用於各種顏色的樹豆或混合籽實原料，方便農友或農企業承接應用，所製成產品可常溫保存且保存期限長達 1 年。成品復水性佳，料理時不易塌陷變形，翻轉傳統樹豆堅硬不易煮熟印象，更貼近消費者日常飲食需求。現已有多家業者洽詢技術授權事宜，有助於未來推廣應用。



研究人員向參訪來賓詳細解說「機能性即食樹豆加工技術」特色