



不同細度的全麥麵粉。

近年來國人營養意識抬頭，逐漸重視全穀類之食用，因此，以全麥麵粉製作的各式產品漸漸受到青睞。本場配合推動休耕地活化政策，於轄區內輔導小麥種植，為使收成後的應用更加多元化，首先要將其製成麵粉。現行小麥的磨粉方式以大型滾軸式磨粉機為主，其製粉方式可將原料依特性分為數個部分，並能將麩皮獨立出來，再依需求混合得到白麵粉或全粒粉。這種方式雖然效果良好，但投資設備的金額令一般小農望之卻步，而請人代工製粉，除了需額外的成本，其小麥產量也要夠多才可行。

國產小麥—輕鬆產銷一條龍

為使農民能以較低的投資金額，進入小麥的生產及進行製粉加工，本場嘗試以小型石磨磨粉機配合粉碎機，製作國產全麥麵粉。依產量及需求不同，最低僅需10萬元以下的投入，即可自行將生產的小麥磨成細度適合製作產品的麵粉。此外，本場也利用不同的前處理方式，來了解水分含量對於磨製全麥麵粉的影響，並初步測試不同麵粉細度製成全麥饅頭的狀況，希望藉由開拓後端應用需求，讓本場轄區更多農民加入種植小麥的行列，提升國產小麥消費量。

作物改良課 黃勝新 分機253



小型全麥磨粉機。

並初步測試不同麵粉細度製成全麥饅頭的狀況，希望藉由開拓後端應用需求，讓本場轄區更多農民加入種植小麥的行列，提升國產小麥消費量。