

農產加工打樣體系大團結： 將農作物加工成市場訂單

作物改良科 任珮君 分機 253

「加工技術」在農產品從產地到餐桌的旅程中，一直扮演著極為關鍵的角色，能將變異性高的農作物進行規格化、保留既有營養價值、延長素材保存期限，並能針對不同消費者進行客製化精準開發，讓農作物從產地開始就具備明確的供應鏈方向。為鼓勵農民及農民團體從事國產農產品加工增值，農業部自 108 年起即陸續於各地區農業試驗場、所及大專院校設立 16 處「農水產加工打樣中心」，作為地區型加工技術研發基地。農產加工打樣體系秉持「一個人走得快，但一群人走得遠」

的精神，已成功協助超過 300 項產品商品化並上架銷售，創造超過 5.1 億元的農村經濟產值。為展示北中南東聯盟跨區域合作產品商品化成果，農產加工打樣體系於 11 月 29 日假台南區農業改良場舉辦「農加幸福+農產加工整合服務體系輔導成果發表暨展售」。本場亦同步展出香莢蘭、金盞花及三寶柑加工研發成果，吸引眾多民眾駐足交流及詢問。目前技術皆以非專屬技術移轉方式授權業界使用，歡迎有意技轉的廠商逕洽 03-5768216#261。



▲圖 1.農產加工打樣體系成員大合照。



▲圖 2.農業部長官與北區聯盟成員合照。



▲圖 3.北區聯盟（本場、國立臺灣大學、國立臺灣海洋大學及水產試驗所）是唯一兼具農產及水產研量能之區域聯盟。



▲圖 4.本場展出香莢蘭、金盞花及三寶柑加工研發成果。