

# 114年原鄉作物栽培及加工利用觀摩會

作物改良科 任珮君 分機 253

本場於11月18日辦理「原鄉作物栽培及加工利用觀摩會」，由本場五峰分場吳信郁分場長開場致詞，先關心部落居民在鳳凰颱風後情況，並表達對地方安全及復原之關懷。吳信郁分場長表示農改場長期致力於原鄉作物栽培育種及加工技術輔導，希望透過研究與技術分享，協助地方農業穩定發展，本次觀摩會針對金盞花加工及原鄉豆科栽培研究成果進行介紹。

本場任珮君助理研究員說明，採後處理是金盞花色澤及機能性成分保留之關鍵，建議鮮花採摘後，常溫保存2天、冷藏保存2週內完成加工處理，搭配低溫保存，才能有效保留機能性成分。今年開發之「超音波輔助萃

取」技術能保留更多的機能性成分，並縮短萃取時間為一般萃取方式1/6。

本場紀銘坤助理研究員介紹北部原鄉常見豆科作物，例如樹豆、長豇豆、米豆及肉豆等作物，其生長特性、種原採集、保種及友善栽培之注意事項，藉由分享豆科保種圃建立之經驗，讓與會者更瞭解如何維護地方作物多樣性及生態永續。

本次觀摩會內容不僅實用豐富，更因為那份互相支持的真摯情感，為部落農業發展注入更多創新能量及希望。



▲圖 1. 觀摩會由本場五峰分場吳信郁分場長主持。



▲圖 2. 任珮君助理研究員說明採後處理是金盞花色澤及機能性成分保留之關鍵。



▲圖 3. 今年開發之「超音波輔助萃取」技術能保留更多的機能性成分，並縮短萃取時間為一般萃取方式1/6。



▲圖 4. 部落朋友體驗金盞花浸漬油泡芙及大福DIY過程。



▲圖 5. 紀銘坤助理研究員介紹北部原鄉豆科作物種原採集、保種、友善栽培注意事項。



▲圖 6. 本次觀摩會內容實用豐富，與會者表示收穫良多。