

農產加工不簡單： 北區聯盟展示農產加工商品化成果

作物改良科 任珮君、何昱圻、葉志新 分機 253、261、221

許多人常好奇：「開發農產加工品是件容易的事情嗎？」這個問題看似簡單，但實際上並不單純。廣義而言，新鮮食材只要經過些許「處理」，被製備成一道料理，即可視為加工。然而，若要將產品開發為可販售的加工食品，其難度便大幅提高，例如產品保存期限便與產品設計、所採用的加工技術及包裝方式具密切相關。此外，產品在正式上市前，仍需經過多次試量產及品質評估，確保其安全衛生、品質穩定性及貯藏期限符合產品需求設定。除了技術層面的考量，加工產品的開發也必須回應市場對於「健康、美味及少添加」之需求。因此，如何在維持產品風味及品質的同時，亦兼顧營養及製程潔淨化，是產品設計必須考量之重要課題（圖1）。

「農產加工打樣中心—北區聯盟」即是在此目標下成立的合作平台。該聯盟由本場、國立臺灣大學、國立臺灣海洋大學及水產試驗所共同組成，透過跨單位合作及資源共享，提升國產農產品及水產品朝向高值化利用發展（圖2）。

為讓民眾更了解北區聯盟的研發成果，3月14日及15日假臺大杜鵑花節「趣玩農場」活動中辦理聯合展覽。本場展示之研發商品化產品，包括香茱蘭咖啡、香茱蘭紅酒包及草莓果醬等（圖3），吸引許多民眾駐足參觀與詢問，現場互動熱絡。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本場。（電話：03-4768216 分機 261）。



▲圖1.產品從原料、加工技術到包裝，都需要眉眉角角的注意。



▲圖2.農產加工打樣中心北區聯盟成員合照。



▲圖3.香茱蘭及草莓加工產品。