

「即食樹豆加工技術」

技術授權說明

本項技術乃利用臺灣本地生產之樹豆(*Cajanus cajan* (L) Mill sp)

乾籽實進行加工開發，簡化製程為清洗、浸泡、炊煮、乾燥及包裝，不同種皮顏色的樹豆或混合籽實原料，皆適用於本項加工技術，商品化程度高，方便農友或農企業承接應用。

即食樹豆產品獨具巧思，成品於常溫保存且保存期限可達 1 年，應用於煮飯、料理、甜品、冰品及沖泡飲品，更貼近消費者日常生活。即食樹豆營養成分豐富，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，且含有多種必需胺基酸。由於其蛋白質含量、低鈉、零膽固醇及富含膳食纖維特點，具有發展為銀髮友善食品之潛力。