



小米也“乖乖”

—米穀類擠壓膨化休閒食品製作技術

文/圖 陳盈方

擠壓膨化技術是什麼?好深奧的樣子」，乍聽之下有點陌生，但這項技術最廣為人知的產品，即是利用玉米做為原料的休閒零食-「乖乖」，除了玉米，富含澱粉的米穀類原料皆可利用擠壓膨化原理，製作非油炸但口感酥脆的休閒食品。

本場多年來育成多個水稻及小米品種，近期結合在地食材，積極投入臺東地區穀物加工技術之研究，運用澱粉預糊化之原理，利用單軸擠壓機，建立擠壓膨化製作技術之標準化加工製程，擠壓膨化系統具有低汙染、低水活性成品且微生物不易生長之優點，可以延伸使用有機原料，產製有機加工品，增進米穀類多元應用方式。本項技術以小米、稻米及玉米等米穀類原料為基礎，而在全穀類加工食品方面，則可使用糙米、小米及全穀玉米碎粒等原料，整合磨粉及擠壓膨化技術，製作米穀休閒食品，以在地食材洛神葵及薑黃增色調味，豐

富休閒食品之多重選擇。

臺東地區為稻米重要產區，特色作物小米及活化休耕地種植之硬質玉米亦為本地區重要作物，觀光資源豐足，隨著樂活休閒廊道建構，可吸引觀光客來臺東旅遊，促進在地消費；米穀類擠壓膨化休閒食品製作技術已臻成熟，本場以技術移轉方式推廣應用，運用在地好食材，活絡產業之新產品上市，將指日可待，期待擠壓膨化技術養生產品豐富米穀多元應用方式，擴增地區特色，發展樂活產業，守護國人健康。



脆米球-擠壓膨化休閒食品，口感鬆脆，極適合做為零食點心。



以米穀薑黃複合原料研發之休閒食品



小米擠壓膨化休閒食品-脆小米球



小米擠壓膨化技術應用-小米餅乾