

## (四) 食品加工

### 1. 臺東地區特色作物加工技術之研究

木鱨果(*Momordica cochinchinensis* (Lour.) Spreng.)屬於葫蘆科苦瓜屬，為本土原生作物，生長勢強，當年新植可當年收果，且為花東地區特色食材及原住民族傳統作物，經衛生福利部食品藥物管理署公告為可供食品使用原料，除種子具微毒性外，其餘部位均可利用。木鱨果含有豐富的類胡蘿蔔素，茄紅素及β-胡蘿蔔素，為天然色素及植化素，β-胡蘿蔔素為原維生素A(provitamin A)，攝取後可在人體內轉換成維生素A，有益於特殊飲食習慣族群攝取營養素，具機能

性產品產業發展潛力。木鱨果飲呈現鮮豔胡蘿蔔色，口感溫潤，冷熱皆宜，機能性成分含量為茄紅素0.12毫克/毫升及β-胡蘿蔔素0.09毫克/毫升，類胡蘿蔔素以成人每天30毫克攝取限量，可輕鬆飲用無負擔，原味無糖配方或減糖配方，適合各年齡族群飲用，機能性產品加值應用，更貼近消費者的日常生活。臺東場藉由二級產業科研成果，擴展木鱨果多元應用性及豐富度，推動臺東地區在地特色食材及產業發展。



圖1.木鱨果紅色假種皮可做為蔬果汁原料



圖2.臺灣原生木鱨果機能性飲品-木鱨果飲



圖3.木鱨果汁熱熱也好喝



圖4.炎夏涼品-木鱨果氣泡飲

## 2. 金針菜臺東7號無硫乾製品加工技術

本研究為金針菜無硫乾製品儲藏試驗複試，維持建議金針菜臺東7號無硫乾製品之櫥架壽命預估為1年者，加工製程需殺菁處理並將產品儲藏於避光冷藏之環境，如銷售期為半年者，無論是否進行殺菁處理，產品可於室溫避光儲藏，儲藏條件分析有

助於銷售樣態之調整。本地種金針菜無硫乾製品則無須進行殺菁處理，可直接以熱風乾燥法產製，多元應用產品開發，已利用金針菜臺東7號乾製品開發金針泡飯之調味包產品雛型，增加無硫乾製品不同應用新選擇。



圖5.金針菜臺東7號無硫乾製品新應用-金針泡飯樣態，稀飯型式(左)及泡飯型式(右)。

## 3. 鳳梨釋迦冷凍保鮮技術之研究

鳳梨釋迦是臺東地區重要經濟果樹，鮮果外銷量每年約1萬公噸，但存有鮮果儲運期較短、產季時間集中並受限於檢疫及貿易條件，導致外銷對象較為單一等問題，藉由新型態食用方式之開發，建立全果冷凍保鮮條件，期能延長果品供應時間。本計畫為科技部智慧農業整合型計畫，為開發番荔枝氣調櫃貯運技術一開發番荔枝氣調櫃貯運技術與商業化外銷模擬試驗之子項計畫，為期一年，截至

107年執行期間約為6個月(107/7-107/12)，初步試驗結果發現，番荔枝果實原料需取後熟程度介於7~9之間的果實，以冷凍處理A進行商品雛型調整，並搭配解凍條件測試試驗進行整合評估。鳳梨釋迦以自然軟熟或催熟處理，以及依據不同月份之冷凍果品初測結果，建議後續試驗探討催熟方式對冷凍果品之影響，以3種消毒方法篩選最佳抑菌方式，並評估冷凍處理A之可應用範圍。