

## 打造舌尖饗宴 興大、嘉大、高科大舉辦臺灣農產加工成果發表

[感謝本校秘書室媒體公關組提供資料](#)

農委會多年來推動農產加工不遺餘力，官產學攜手合作，成績斐然，研發出大量深具商業價值的農產加工品。11月23日中興大學、嘉義大學、高雄科技大學聯合舉辦農糧科研成果發表會，挑選鳳梨釋迦、文旦、鳳梨、檸檬四種水果，從消費者端思考，研發出多種健康且美味可口、風味獨具的特色商品，滿足消費者期待健康與美味兼具的需求，深受市場歡迎。

擴大產業多元性、解決產銷失衡問題、達到更大的經濟效益，農產加工將臺灣農產加工品推向質感生活的品味饗宴層次，迎向國際美食之林。農產加工計畫活絡了農業產業鍊，帶動周邊食品產業，在農委會農糧署的指導下，吸收學界投入計畫，與優良食品加工廠合作，以臺灣農產品為原料，研發出創新、創意的農產加工品，不但解決生產過剩，調節產能問題，更開發出嶄新的商機。

國立中興大學食品暨應用生物科技學系特聘教授謝昌衛、高雄科技大學水產食品科學系副教授侯智耀、嘉義大學助理教授張文昌，在農糧署及各級相關單位全力支援之下，多年來率領團隊，致力農產品加工科學研究，不但在技術上創新，更進行市場調研，瞭解消費者需求，迎合現代人喜歡嚐鮮的心態與新時代的需求，將傳統農作物注入全新的靈魂，技術轉移民間，並全力媒合經銷通路，達到產、官、學、銷一條龍的效果，為農業提升最大利益。

透過行政院農業委員會農糧署的支持與興大謝昌衛特聘教授，成功以國產農糧開發加工特色產品與農產作物高值化技術，開發出國產鳳梨釋迦系列優良產品，以及利用國產大蒜發酵黑蒜系列產品；由於鳳梨釋迦鮮果果肉顏色容易褐變轉黑，加熱又容易變苦，透過特殊脫苦加工處理，大大提升鳳梨釋迦整體風味及口感，更易於加工產品的應用。改善鳳梨釋迦風味之新穎技術整合系列產品，此技術移轉給臺東縣農會推廣至產業運用，總幹事戴振東表示今年度以地方特色農產品為目標，持續進行推廣國產鳳梨釋迦鮮果食品加工，預計開發超過100噸以上進行加工產製，預計創造上看3600萬新臺幣的產值，可望透過農業科技加工開創外銷新市場。

此次中興大學與霧峰區農會共同合作開發現今最流行植物基系列產品，包含「金針菇植物堡排」、「銀耳植物丸子」等。霧峰區是國內菇蕈的重要產地，利用菇蕈融入植物基開發特色產品，結合最新淨零碳排概念，並在現場展示「金針菇植物堡排熱壓吐司」提供試吃，讓國產菇蕈創造新價值。

現場更展出嘉義大學創新應用的『微電腦電動水果削皮機』，利用微電腦控制機

器下刀角度與深度達到去皮動作，10 秒鐘即可削好一顆柚子，一天處理柚子原果可達 1.5 公噸以上，從此不再需要擔心剝皮傷手的問題，不僅達到精進文旦柚剝皮之速度，也將開啟後續機器快速分離柚子果肉及果汁之精鑰，第一瓶土生土長柚子果茶醬也隨之誕生，更有多家飲料業爭相試用，同時麥味登也共襄盛舉。

在高雄科技大學的產品開發部分，迎合現在高度使用 3C 商品的生活習慣，開發具備晶亮防護的「鳳梨機能凍葉黃素」，與透過無糖發酵技術製作的發酵檸檬液，在無添加香料下開發出具備檸檬清香的「檸檬氣泡水」等產品，都已分別技轉給屏東縣保證責任龍潭果菜生產合作社和達觀國際股份有限公司。透過農委會的支持，包含鳳梨的出口外銷以及加工品的應用發展，都有亮眼的成績，檸檬部分近年來應用於加工的用量上更高達 800 噸的使用量，創造超過千萬的產值效益，透過農糧加工技術的發展，讓臺灣在地的農產作物猶如寶石般的閃亮發光。