

山藥機能性產品 保健與養生兼具

資料來源 | 農業試驗所

農業試驗所應用特殊食品擠壓加工技術，結合富涵多種保健機能特性的山藥，開發完成兼具營養價值、抗氧化保健功能與食用方便性之山藥膨發性機能產品，為國產山藥產業開創另一新穎加工利用方式。

山藥富含蛋白質、氨基酸、礦物質、酵素、可增強免疫之黏質多醣體、激酶原料之薯蕷皂苷與可抗氧化之黃酮類等重要生理活性成分，為台灣重要的經濟性作物之一，也是一種重要的保健藥用作物，自古以來即被國人作為極佳之補虛保健食品及生藥材料。

由於山藥不易保鮮或作長期貯存，因此每年 11 - 12 月產期主要用於鮮食市場。若新鮮山藥無法進行加工利用，將導致產品抗氧化等機能活性降低與銷售價格滑落，為提高山藥食用方便性，農試所應用擠壓加工技術，研發山藥擠壓機能性產品。

農試所表示，山藥擠壓機能性產品屬膨發即食性食品，其加工法係將採收後之山藥先調製成山藥粉，再依品質特性需求，以特定之澱粉添加比率及含水

率，配合食品擠壓機操作設定，使添加山藥成分的澱粉類原料於擠壓機高溫高壓下經過混合、剪切、輸送、蒸煮與擠壓等過程，進行殺菌與快速熟化，最後再通過產品外觀成型模孔，使其與外界常溫常壓大氣瞬間接觸而產生膨發成型。若要嘗試不同風味，可搭配咖哩、椰奶或蔥香等調味配方，生產出各種不同風味之山藥擠壓機能性產品，不但增加山藥作物之多元化利用，亦可提供消費者一項具抗氧化功能之非油炸性高纖低脂保健食品，使消費者能方便攝取具保健機能性功效之山藥營養成分。

農試所進一步表示，該擠壓機除提供農產加工業與食品業者一種高效省能源加工技術外，未來也將應用於其他農產品（如甘藷、薏苡、香米等）之加工利用上，為我國優良農產品提供另一條出口。豐