

「農產品加工餅乾冰品班」讓農產品變身清涼冰品

文圖 / 陳世芳

繼開辦蔬果醃漬加工班之後，為培訓學員製作多樣化農產加工品，本場 7 月 24 日至 7 月 26 日辦理農產品加工－餅乾冰品班。洪梅珠副場長主持開訓時表示，農委會瞭解小農投入農產品簡易加工不易，特別於本場、高雄區、臺南區、臺東區、花蓮區農業改良場及農業試驗所設立農產加值打樣中心，並於中部設立農產加工整合服務中心，如有需要可以就近諮詢；並歡迎學員於此次訓練課程相聚結緣，認識講師與學員，互相交流豐富知識，使農產品加工技術成長。



▲大家開心展現製作成品收穫滿滿

此次訓練課程安排本場、東海大學食品科學系、中興大學食品暨應用生物科技學系、修平科技大學觀光與遊憩管理學系、食品工業發展研究所與義美食品公司前廠

長擔任講師，分別講授農產品加工技術概論、食品基礎衛生安全知識與食安自主管理、農產品初級加工場規劃與管理實務、食品包裝特性與選擇、食品添加物的功能性與安全性，並教導學員實作簡易水果霜淇淋、水果冰棒、義大利脆餅、果乾巧克力磚，經由課程讓學員瞭解加工與食品安全管理環節，選擇適合餅乾冰品加工之農產品，做好投入之規劃與準備，提升加工產品穩定度。



▲修平科技大學陳春容助理教授 (左 1) 指導學員製作義大利脆餅