

農產加值打樣中心滿周歲 在地特色農產加工品大集合

作物改良課 任珮君助理研究員 03-4768216 分機 253
作物改良課 何昱圻助理研究員 03-4768216 分機 224
農業推廣課 賴信忠副研究員 03-4768216 分機 410

為建構農產品生產到加工一元化管理制度，行政院農業委員會於其所屬試驗改良場所建立「農產加值打樣中心」，並於南投中興新村的臺灣創新園區設置「農產加工整合服務中心」，提供農民從初級加工生產到產品包裝行銷等一條龍式串接服務。本場於109年11月20日設立「桃園區農產加值打樣中心」並正式對外用，自啟用以來，已協助北部地區農友完成133件現場打樣，服務人次達250人以上，讓在地農產品除了鮮食之外，還能變身成喇嘴的休閒零食，也能輕鬆添加入烘焙西點、飲料、茶包等製作，增加農產經濟價值；農友對於打樣成果以及服務滿意度都達9成以上，顯示農友相當肯定本場打樣中心的專業能力，歡迎有需求的農友透過電話或線上表單與本場聯繫。

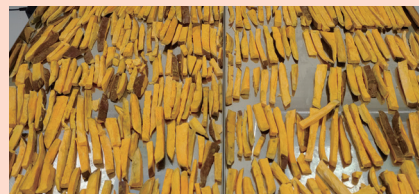
打樣中心提供乾燥、粉碎、碾製及焙炒等技術服務，而為因應鄰近都會消費區，北部農友諮詢的打樣訴求多以方便即食與天然養生，以及製程少添加物者為主，透過打樣中心建置之初級加工設備及加工專業研究人員指導操作，已陸續開發完成柑橘果乾與茶包、秋葵脆條、甘藷薯條等打樣品。其中，藉由乾燥技術及簡易調味開發之蔬果食品，以吃零嘴的方式補充每日膳食纖維，除可品嚐蔬果風味，也可解決過往小農自行加工時，因為沒有相關經驗及設備，亦缺少適當品管檢測，而造成製作品質不穩定之問題。

在當今加工科技不斷進步之下，農產品加工不再只是為了延長保存，甚至是為了保留更好風味或營養成分。因此，本場持續導入各式乾燥及粉碎包裝設備，提升打樣中心效能，以因應不同農產品特性進行加工處理，提供農友更多樣化乾燥選擇。如本年度新引進之滾輪乾燥設備，已完成多色甘藷粉之開發測試，粉末成品後續可直接添加製作烘焙品或沖泡飲品上，增加食用便利性，亦可作為天然色素使用。

本場農產加值打樣中心期以作為農友加工發展的技術智囊團，使具在地特色之農產加工品遍地開花，以提升農友的收益。歡迎有農產品加工打樣試製需求的農友可透過電話或線上表單與本場聯繫。



▲甘藷雪花片及粉



▲甘藷薯條



▲真空秋葵



▲農友打樣產品