



台灣香草莢首獲風味絕佳獎章三星

作物改良課 葉志新 分機 221

有食品界米其林指南的國際風味評鑑所 (International Taste Institute, 原名 iTQi) 2022 年度秋季國際風味評鑑結果出爐，本場輔導的三合院香草園曾添福園主以有機香草莢獲得風味絕佳獎三星獎章，是第一個台灣生產的香草莢獲得此一殊榮。

國際風味評鑑所是位於比利時的首都布魯塞爾，以評選來自全世界各地的食品與飲品，並授予獎項，幫助食品商推廣。國際風味評鑑所成立於 2005 年，已有來自世界 120 多個國家／地區的數千種產品參加評鑑，每年辦理春季及秋季 2 次評鑑，評審團由 200 多名專業廚師和飲品專家所組成，

分為食品和飲品 2 大類進行風味評鑑。“風味”是一種極具力量和複雜的多元感官體驗，它結合了一系列感官標準的組合，包含第一印象、視覺、嗅覺、味覺、質地（食品）以及餘韻（飲品）。獲得風味絕佳獎章 (Superior Taste Award) 的產品是由專家對於上述 5 項感官標準獨自進行感官品評，並獲得平均分數 70% 以上，這意味著該產品製作精良、口感均衡且美味。在剛出爐的 2022 年秋季評鑑中 2,000 多件產品參加，只有 700 多件產品獲得風味絕佳獎章，而能夠被評為三星（平均分數 90% 以上）的卓越的產品 (Exceptional

（接下頁）