

山藥擠壓機能性產品之開發

新聞
訊息

▲農試所農工組 邱相文 蔡致榮

本所97年2月13日新聞稿

行政院農業委員會農業試驗所應用特殊食品擠壓加工技術，結合山藥富涵多種保健機能之特性，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，並令山藥晉身成為保健食品之搶手貨，將造福廣大追求『保健』與『養生』之消費者，並有效解決山藥產期過於集中容易滯銷及不易長期貯存再加工利用之問題。

山藥為台灣重要的經濟性作物之一，也是一種重要之保健藥用作物，自古以來即被國人利用作為極佳之補虛保健食品及生藥材料。山藥富含蛋白質、氨基酸、礦物質、酵素、可增強免疫之黏質多糖體、激素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，惟山藥不易保鮮並作長時間之貯存，因此每年11至12月主要產期時，除供鮮食市場外，新鮮山藥若無法於採收後進行加工利用，將導致產品抗氧化等機能活性降低與銷售價格滑落。然而，山藥鮮薯調理上十分麻煩且非產季亦不易購得，為提高山藥食用方便性，農業委員會農業試驗所乃應用擠壓加工技術，著手研發山藥擠壓機能性產品。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，配合食品擠壓機適用操作設定，使添加山藥成份的澱粉類混合原料，於擠壓機高溫高壓之加工環境下經過混合、剪切、輸送、蒸煮與擠壓等作用，而進行殺菌與快速熟化，最後再通過經精心設計之產品外觀成型模孔，使與外界常溫常壓大氣瞬間接觸而產生膨發成型。若再配合所開發如咖哩、椰奶與蔥香口感之調味配方，即可生產出各種不同風味之山藥擠壓機能性產品，不但可以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，更方便消費者攝取具保健機能性功效之山藥營養成份，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，未來亦可應用於其他農產品(如甘藷、薏苳、香米等)之加工利用。



↑圖一、開發山藥擠壓機能性產品所應用之國產單軸擠壓機。

→圖二、山藥擠壓機能性產品。

作者：邱助理研究員相文
連絡電話：04-23302301-702