

2021 農產素材加工加值產業應用論壇 農委會推動農產素材加值及產業串接

喬崇益¹ 王彤寧¹ 林恒生¹ 郭俊緯² 蔡偉皇²



農委會科技處王仕賢處長(右)和與會講者進行線上交流問答。

摘要

「2021 農產素材加工加值產業應用線上論壇」於本(110)年10月18日舉行，由行政院農業委員會補助財團法人農業科技研究院計畫執行，藉由國內生技及食品加工相關領域之產業專家進行趨勢分享，結合109~110年度高值化素材研發成果曝光交流，一同研討機能素材、加工素材與加工技術之應用趨勢，吸引公私部門人士約520人次觀看，期促進素材開發與食品加工之合作交流。

A virtual forum on the technologies for processing agricultural raw materials was held on October 18 by the Agricultural Technology Research Institute with financial support from the Council of Agriculture. Attended by experts in the fields of food processing and biotechnology, the gathering covered exchanges on R&D achievements in the past two years and on recent technical trends. The event, viewed by over 520 persons, would certainly help advance exchanges and collaboration between product developers and food processors.

註1：財團法人農業科技研究院。

註2：行政院農業委員會科技處。

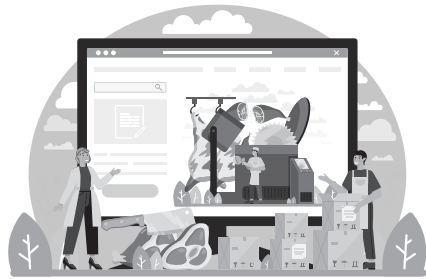
一、前言

「2021 農產素材加工增值產業應用線上論壇」由行政院農業委員會（簡稱農委會）科技處王仕賢處長開幕致詞，王處長表示農委會自 109 年度起積極推動「建構高值化農產素材開發與產業鏈結服務」4 年度政策計畫，與以往計畫不同之處在於希望從業界鏈結到生產端，帶動農產品附加價值提升，並以建構整體產業鏈串接之方式，進而提升農民收益。

推動食品產業的發展提高農業附加價值是農業政策的重要方針，為持續推動我國優質農產品多元應用，增加國內加工與機能素材標的與市場對接之機會，穩定提升農業價值並增加農民收益，成為目前臺灣農產素材產業未來發展趨勢，期待未來能夠持續強化農業與二級食品加工增值及三級服務文創增值的鏈結，拓展臺灣農產素材市場。

二、機能與加工素材研發應用趨勢分享

鈺統食品股份有限公司謝孟晃副總經理，分享在農產品產銷失衡時，食品加工扮演非常重要的角色，包含「提升食材的營養」、「延長其保存期限，解決不易儲存的問題」，以及「藉由新穎加工技術與設備，提升農產附加價值」。而於食品加工產業中，使用植物蛋白代替動物蛋白的植



物食品便為一大熱門趨勢，例如近年非常流行的植物肉，其與傳統素肉最大的差別在於口感與外觀，更甚至於烹飪時的表現皆與真肉無太大差異，有助於達成健康營養與美味口感兼具的平衡，並且對於環境保育與健康上都具有極大的助益；另外針對現階段農產業發展，副總亦分享技術要能夠大量生產，長遠來看要朝低耗能、低污染且潔淨的方向邁進，並符合國際時下永續發展的目標。

葡萄王生技股份有限公司陳勁初總經理，分享機能性素材的發展方向與趨勢，例如市面上許多關節保健以及護眼等營養保健相關產品，其原料來源皆相同，決勝的關鍵在於行銷以及產品差異化的重點技術，而研發技術層次主要分為三階段，首先為技術領導階段「人無我有」，具有絕對的差異化，即為企業最重要的核心技術；下一階段為「人有我優」，為技術上的優化，例如提升純度；最終階段為「人優我廉」，基於相同的技術基準，利用價格的差異，創造產品的競爭力。然而保健食品較不具技術層次明顯差距，建議將保健食品研發策

略聚焦在人無我有以及人優我廉兩階段策略。最後針對機能素材研發案例，陳總經理亦分享具有護腎及護眼功效之「蟬花」素材，其可預防多種腎損傷、乾眼症、白內障以及視網膜病變等疾病。

臺萃生技股份有限公司高楠斌總經理，分享植物萃取物作為保健食品原料來源之市場需求，已超越第二名的穀物來源，儼然已成為日前保健食品市場之新趨勢。而植物萃取目前的應用範圍主要可分為「原料」、「嗜好性產品」以及「機能性產品」三大類別，針對機能原料研發案例，高總經理分享了近年來研發之「粉紅薏仁」，其於傳統醫學中具有健脾利胃與清熱利濕之功效，於現代醫學中則具有降血壓、免疫調節及鎮痛消炎之功效，可作為烘焙及保健食品原料使用；另也提及具抗疲勞及增強免疫之「蔘」，以及未來將規劃申請健康食品認證以及植物新藥開發之「咸豐草」原料。最後，高總經理分享植物新藥為一條非常漫長的道路，於此過程當中，可以藉由相關原料開發一般食品、化妝品或是健康食品，並透過這些商品所創造的利潤，



去支持植物新藥開發所需的經費及資源，或許其為生技產業可借鏡之方式。

三、農產高值化亮點成果

為賦予本土農產品新價值，農委會近期投入科研預算協助臺灣農產原料之機能及加工加值研發，結合學研界量能共同建構農產業高值化應用體系，提升農產素材之附加價值。農委會花蓮區農業改良場邱淑媛課長，發表柑橘加工素材研發成果，從最初果醬加工，導入快速取肉設備將產能提升至最大化，並持續探詢後端產業鏈需求，將果醬延伸應用到不同食品與料理當中，進而解決柑橘產銷失衡之問題。另文旦產業鏈串聯成果，從最初教導農民製作文旦加工品，至更進一步引進削皮及提取果肉設備，建立文旦果實加工地圖，開發柚皮糖與柚子鹽等相關產品，使文旦產值提升最大化，不但解決文旦受限於季節的問題，並吸引相關加工業者加入，建立完整文旦素材產業體系。

財團法人醫藥工業技術發展中心許力川研究員，發表臺灣藜保健素材研發成果，臺灣紅藜為臺灣特有種藜麥，其蛋白質及膳食纖維含量皆高達14%，並具有豐富的鈣質，同時具有減少肝臟損傷、治療高血脂及降低膽固醇等功效。國人健康正面臨脂肪肝及肝癌的高度風險中，成年人口脂肪肝盛行率更高達26%~34%，但日前尚無針對脂肪肝的核准藥物，藥技中心結合農委會臺東區農業改良場，建立原料供應GACP基地，開發臺灣藜



2021 農產素材加工加值產業應用論壇。

脂肪肝保健產品，並透過國際市場專利布局，提升原料競爭力。未來藥技中心亦將持續協助技轉廠商博惠生技公司，完成保健食品、健康食品，以及植物新藥的開發與國際市場布局，並期盼透過臺灣藜機能性素材的研發與生產嘉惠國內農業與農民。

最後一位講員，財團法人食品工業發展研究所王素梅資深研究員分享銀髮友善食品發展與產業鏈結推動成果，臺灣老年人口預計於2025年即會達到20%，進入超高齡社會，為解決人口結構改變的飲食需求，食品所團隊改良肉品加工技術，並致力於質地調整及高營養密度相關技術與產品開發。另也同步推動Eatender商標，針對銀髮友善食品質地規格進行分類，授權商標認證予銀髮友善食品業者使用，並積極推展Eatender產品至實體通路及電商平臺常態專區，

包含momo購物網、東森購物網以及家樂福線上購物等。

四、結語

針對食品加工應用、產業需求以及近年加工成果等相關資訊進行分享，從6位專家分享，因應臺灣社會型態的改變以及高齡化的趨勢，市面上具特殊功效性之機能產品逐漸成為主流，包含調節體脂的機能飲品、護肝或改善過敏體質的保健產品等，顯示機能性素材極具市場發展潛力且逐漸跳脫傳統加工技術。將農產素材加值化，不只調節產銷失衡所帶來的相關問題，並藉此串連生產者以及食品、保健產業業者共同發展。未來，農委會將持續擴大研發成果，邀集各方關係人，健全農業素材產業鏈及生態系，一同推動國內農產素材走向國際。