

## 突破關鍵蔬菜加工技術 農糧署與興大發表花椰菜·牛番茄創新味

[感謝本校秘書室媒體公關組提供資料](#)

在科技創新的推動下，農業部農糧署帶領國產花椰菜米和牛番茄迎來嶄新的高光時刻，9月2日舉辦「花椰菜米·牛番茄 加工增值創新味記者會」活動。農糧署與國立中興大學食品暨應用生物科技學系謝昌衛特聘教授共同輔導相關農民團體開創一系列突破性的加工技術及農特產品，使國產蔬菜價值攀升、取代進口產品、永續農產增值應用，及提供消費者多元選擇，逐步打入國際市場，讓國產花椰菜米與牛番茄產品在全球健康飲食的舞台上大放異彩。

### 冷鏈技術輔導，科技農產創新典範

國產花椰菜米和牛番茄成功創新增值，鏈結官、產、學的緊密合作，共同推動國產蔬菜的價值升級，成為科研農糧新典範。農糧署除計畫輔導相關農企業團體，同時結合謝昌衛特聘教授團隊將研究成果導入，開發關鍵加工設備，並聯手蔬菜加工業者應用冷鏈技術，使國產花椰菜米和牛番茄在加工、運輸和儲藏過程中保持最佳的新鮮度，延長農產品的保質期，並保障消費者的健康和安全。

### 國產花椰菜全利用技術導入，創新花椰菜米增值產品

為實現提升國產花椰菜全株利用率，創造花椰菜米最大經濟價值及永續發展，農糧署與謝昌衛特聘教授共同輔導國內加工設備業者，成功建置首創國產花椰菜全利用加工設備，從花到莖都被充分利用，並且利用瞬間液態冷凍 (Instant Liquid Freeze, ILF) 系統性鎖住花椰菜米的鮮美，不僅有別於進口花椰菜米的加工技術，更完全地保留國產花椰菜全株價值。同時，攜手國內優質加工業者，開發一系列國產花椰菜米科研增值農產品，包含調理食品專家－西北食品創新研發三款「西北冷凍調理花椰菜米組合包(糖醋里肌/咖哩雞丁/紅燒牛腩)」，以及健康食品專家－鈺統食品將花椰菜米搭配三機植物肉打造首創「三機植物肉堡排-花椰菜米餐盒」、「三機植物肉水餃-花椰菜米口味」。讓消費者享受到品質優異、營養新鮮的國產花椰菜米，更輕鬆攝取膳食纖維。

### 國產牛番茄崛起，夏日清爽好搭檔

透過農糧署與謝昌衛特聘教授聯手輔導展鮮農產生技建置蔬菜冷鏈加工廠，並致力於產銷履歷、智慧農業等農業政策的推行協助，結合揀選培育和計畫性生產管理，從種植契作整合到加工增值上都實現技術的飛躍。展鮮農產生技從生產、分級、包裝到加工一條龍作業，使國產牛番茄的保鮮品質和營養價值均達到新高度，並成功展現個別急速冷凍技術 (Individual Quick Freezing, IQF) 及超高壓低溫食品加工技術 (High Pressure Processing, HPP) 應用於國產牛番茄，成功開發多元可口零食和營養飲品，如「冰釀牛番茄」、取得產銷履歷的「HPP 梅

蜜番茄飲」等，為炎炎夏日，提供更健康、更清爽的飲食新選擇。

#### 低碳飲食永續農業，友善地球永續發展

為促進高品質國產蔬菜農產品的崛起，農糧署成功為花椰菜米和牛番茄產品鍍上了一層金色光環。透過產官學界共同努力下，創新研發食品加工技術，使得國產花椰菜米和牛番茄的加工生產製程更高效，減少人工成本，為國內盡心的農企團體帶來更多產值。未來相關加工科研技術成果，除可運用於調節國內花椰菜及牛番茄產銷，有助於進軍國際健康餐飲市場。為提升國產蔬菜產業發展，農糧署與謝昌衛特聘教授將持續推動低碳生活和永續農業的發展，實現永續農業和企業社會責任雙重效益，替消費者帶來更健康、更鮮美的新選擇，讓全國民眾一起以行動支持臺灣蔬菜。