

炎炎夏日農糧科研產品釋鳳檸(侍奉您) 農糧科研成果發表記者會展

現台灣農產加工多元可能性

[感謝本校秘書室媒體公關組提供資料](#)

農委會推動農糧科研技術發展政策，包含農糧加工產品開發以及農產作物高值化應用技術，具有將農產作物開發成多元加工產品型態以及創造農產作物高值化之特色，針對於國內大宗農產作物中鳳梨、鳳梨釋迦、檸檬等水果於量產時可以結合適合加工技術開發出新穎且極具特色產品，滿足消費者的嚐鮮與產品品質提升的需求，在行政院農業委員會農糧署輔導下，高雄科技大學、中興大學等兩所大學共同進行產學合作，以台灣在地農產結合專業研發技術，於 7 月 15 日在台北喜來登飯店辦理農糧科研成果發表記者會，現場將展出多項與產業合作開發之優質產品。

此次農糧署、高科大、中興大學共同聯手，主要是希望鼓勵參與輔導的食品加工廠業者，結合台灣在地農產品研發高競爭力、高經濟價值產品，讓台灣農產的升級應用；加工廠結合台灣在地農產，著手與農民、專家討論、研發、修正後，完成優質的農特產品，至今已累積多項成果，並已開始量產與銷售，此次將一次公開全部成果，現場也邀請了多家知名實體通路、數位銷售平台等，結合銷售通路與平台上架，讓台灣民眾認識眾多創新優良農產與農特產品，提昇台灣農產整體商機。

此次共邀集 15 家廠商共同出席，現場展出使用國產農產原料商品化的成果，例如有信義鄉農會結合台南 11 號白米與台東原民部落小米進行釀造的「馬拉桑鳳梨釋迦小米風味酒」；還有引發主婦熱烈討論，捏 15 下就可食、好吃又好玩的福記「鳳梨捏捏蛋沙拉」；而松葉美食公司則利用鳳梨釋迦果泥結合日本靜岡抹茶的「釋迦抹茶」，不用加糖就有天然的甜味，健康更少負擔；帕莎蒂娜烘焙連鎖店則是結合神農獎鳳梨製作「日式鳳梨羊羹」，預定中秋檔期於上市銷售；歐吉斯(O' juice)採用最新的 HPP 高壓加工技術生產的鮮榨果汁，新鮮就像現榨；還有許多創新的優良產品，台灣農民種出的優質農產品結合台灣食品加工產業的專業技術，將帶給台灣農產市場更多的新氣象。

台灣農產品有無限的創意與廣大商機，藉由行政院農委會農糧署、高科大與中興大學的農糧科研計畫鏈結，讓台灣農民、加工廠、銷售通路能擁有更多的創意合作，提昇市場競爭力，拓展國內市場商機，也外銷台灣農(特)產品到世界各國，再創農產王國的聲譽與使命，迎接更美好的未來！