

紅柿子食品有限公司

發芽多穀米產品之開發

公司小檔案

- 成立日期：民國 87 年 8 月 4 日
- 負責人：鍾添景
- 資本額：新台幣 10,000 仟元
- 員工人數：109 人
- 經營理念：

響應政府「優質農業、健康台灣」的新農業政策，並為因應 WTO 開放、減低對本土農產品衝擊、體恤農民辛勞，而以專利生物工法，研發生產最優質之發芽穀物及清潔、衛生、安全、符合國家品質標準之芽苗菜產品，提高各種農產品價值及為國人健康提供新選擇。



計畫緣起

本計畫擬將五種（含）以上之穀豆類種子，於可調控、迴轉密閉式之發芽機中使其同步發芽，並生成 0.05-0.1 公分胚體之發芽多穀物產品，並架構各相關機械設備，達到量產規模，以創造產品差異性，並滿足消費者追求飲食健康之訴求。

新產品簡介

以多種發芽穀豆類種子為原料之多穀物產品，其中原料芽長在 0.05~0.1 公分間，發芽率，以重量計算，須達 80%以上；此產品中 GABA 含量在 100mg/100g（乾重，即 100ppm）以上，以與目前市售多穀物產品有所區別，並具競爭優勢。



發芽多穀米產品外觀



計畫創新重點

1. 建立多穀物同步發芽技術。
2. 發芽多穀物產品之開發與生產。
3. 發芽多穀物包裝保存技術之開發。
4. 發芽多穀物產品之加工應用。

研發成果及衍生效益

1. 開發出含至少 5 種發芽多穀類產品，此產品與目前市售多穀物產品具產品差異性。
2. 建立高附加價值之同步發芽關鍵平台技術，推動傳統穀類加工產業升級，並發展出具競爭力之發芽多穀物各式加工產品。
3. 此發芽多穀類產品，以每公斤 85 元價格，年銷售量 50 公噸計算，每年營業收入將可達到新台幣四百二十五萬元。



參加 98 年度台北素食展

專案執行重要心得

1. 理論上可作為發芽穀豆類之原料很多，不過包括發芽率的高低、發芽操作難易度、種子價格、種子價格、種子取得之難易度、種子保存性、甚至風味與口感等因素，都會使種子種類受限；而發芽穀豆類產品開發成功與否，其中種子之成功篩選與獲得是很重要因素之一。因此投入更多資源以進行大規模種子之篩選，到甚或田間播種、收集等，乃是此產品是否具市場競爭優勢之很重要原因之一。
2. 對穀豆類產品，作為田間撥種的農作物發芽與作為食用之發芽，是截然不同的兩回事。其中之一，例如前者無須考慮口感、風味等因素，而後者口感、風味等感官品評是必須去考慮的，亦即作為食用之發芽穀豆類，部分需去殼，尤其是穀類，以使口感能為人食用時所接受。所以即使是田間可成功栽培之種子，不一定就可發芽作為食用，以薏仁為例，當去殼時常會破壞芽點，造成薏仁發芽率降低；因此若能開發出不破壞芽點之去殼技術，是開發短莖薏仁芽成功之關鍵技術。
3. 另外發芽對植物中嘌呤含量之影響，目前似乎尚無大規模試驗與檢測。而根據嘉南藥理科技大學周政輝教授研究，則發現發芽黃豆的嘌呤含量比未發芽黃豆者，稍微偏低，但殆未有大幅變化。