

# 黑豆脆果加工技術

Process for production of crunchy soybeans

適用產業：食品加工製造業

農藝及農產品加工研究室  
可技術授權

何昱圻  
03-4768216#224

ych@tydais.gov.tw

## 技術說明

大豆為優良植物性蛋白質的主要來源，亦含有多種機能性成分，如大豆異黃酮、卵磷脂或不飽和脂肪酸等，應用性廣泛且兼具營養健康價值。

本技術包含加工製作條件及基礎調味配方 1 式，可同時適用於黑豆及黃豆的加工應用，與市售既有的膨發大豆製品在口感及營養價值上有所差異。利用非油炸加工製程，能將原來質地偏硬之大豆改質成酥脆不硬之即食素材；透過低溫加工條件可使大豆製品保留原有蛋白質及異黃酮成分，極有潛力開發兼具營養及口感之非油炸大豆休閒食品。



本技術可同時適用於黑豆及黃豆



黑豆脆果外觀（左：未處理黑豆；右：黑豆脆果）

## 開發潛力及市場競爭力分析

1. 本技術可同時適用於黑豆及黃豆的加工應用，能將質地偏硬之大豆改質成酥脆不硬之即食大豆素材，相較市售膨發大豆製品，其最大硬度值可減少 40%，適口性佳，具有潛力發展幼兒或銀髮族食材。
2. 製成品除原有大豆富含之高蛋白質及膳食纖維外，亦可保留大豆異黃酮等機能性成分，兼具營養價值及口感。
3. 本技術製品口感脆酥，可單品直接食用或取代堅果花生等材料，用以添加製作米香、餅乾、能量棒等烘焙品，提升產品口感及營養價值。
4. 以 112 年國內市場進口調製杏仁、腰果、榛子等堅果種子類之價值達新臺幣 20 億以上，本技術所開發之調味大豆脆果，如以取代堅果年消費量 0.1% 計算，首年即可創造新臺幣 2 佰萬元以上之營收。



大豆脆果切面



本品大豆脆果可即食，或延伸作為烘焙素材提升產品口感及營養價值