

一、產品名稱：山藥餡料製造技術

二、研發者：許美芳

三、前言：

國內山藥栽培面積近 1,000 公頃，北部栽培面積約 300 公頃。其栽培面積及產量與日俱增，價格也隨之降低。山藥為根莖類作物，為澱粉質之原料，可利用製作糕餅餡料，提供糕餅業者製作各式烘焙食品，讓消費者有更多的選擇，同時增加山藥的加工利用及其經濟價值。但糕餅餡製作上常發生不易保存、不易操作、品質控制不易、餡料產品之油量與熱量高及加工原料多為豆類、芋頭、花生等，山藥餡料之製造可克服上述缺點。

四、產品特性：

本場開發之山藥餡特色為水活性值低，屬於中度水活性食品，可有效增加貯存期限。低溫冷藏時，組織不易硬化，不產生水餡分離現象，操作時不粘手，甜味適中不油膩，適合製作中式傳統糕餅、月餅等點心，以及西式山藥酥、麵包等具健康取向之烘焙產品，可提供消費者更多內餡口味選擇。目前國內約有 200 家糕餅內餡製造廠，多只生產紫山藥餡，其平均年銷售量從每年 600 公斤至 5 萬公斤不等，每公斤平均售價約 60 元至 115 元，山藥餡平均年銷售量約佔其它種類糕餅內餡僅約 5%，近年來保健養生觀念逐漸普遍，山藥餡需求量漸增，旺季主要集中在中秋節。本山藥餡提供轉移業者生產之產品貯存期限延長，可一次作較大量生產、低溫冷藏時，組織不硬化，並可提升產品品質及降低製造成本。

五、推廣及技術移轉情形：

以非專屬授權方式技術轉移給台北縣瑞芳地區農會。



山藥餡料



山藥餡料月餅