

薑花粉製造技術

吳安娜、鄭隨和

一、前言

薑花屬於薑科立芎屬，為多年生草本香花植物，因白色薑花常見於山林野澗，故以野薑花稱之。薑花素雅清香，在北部山區溪流野地隨處可見其蹤跡，常有農友、休閒農場當地取材切花零售，亦有地區特色餐廳或加工業者採摘其花朵料理成餐點或切取葉片來包粽子販售。桃園區農業改良場除了選育適合北部栽種且觀賞品質佳的薑花新品種‘桃園 1 號’及‘桃園 2 號’外，並推廣薑花各部位之加工利用，以促進薑花成為北部地方及休閒農場特色的花卉種類。薑花的根莖在民間有少量利用，其用法與食用薑相似，但具獨特的薑花香氣而無食用薑之辛辣味，與食用薑同樣具有去腥調味的效果，故將其開發為方便使用的薑花塊莖調味粉，以供薑花粽加工業者及餐廳麵館料理餐點、湯品、油炸食品料理及茶飲業者利用，同時推薦該產品給香料廠商開發利用。

二、核心技術說明

桃園區農業改良場開發之「薑花粉」，係將薑花地下根莖洗淨，經過切片機切成片(丁或絲)狀後，在關鍵條件下乾燥並研磨成粉，產品呈現微黃褐色並具獨特的薑花香氣，可舒解身心壓力。

三、市場發展潛力

- 可能應用及商品化市場：香辛調味料、茶品飲料、天然除臭劑(香氛包)等。
- 可利用(技術、產品、服務)之客戶圖：調味食品、飲料、香料製造相關廠商。
- 機會：本產品風味及香氣特殊，為市場所未見；可應用範圍廣泛，包括調味料、飲料及香料等市場。

四、市場區隔性

(一) 與既有產品之差異性及特色：

- 本產品原料在台灣隨處可得(野生之野薑花)，亦可與農友契作生產，與其他香料比較，大多養賴進口，來源、品質及食用安全性掌控較為容易。
 - 本產品生產初期所需加工設備高(約需 350~400 萬)，但均可尋求 OEM 代工廠代製。
 - 市場香料種類多，滿足各市場所需，對於野薑花粽生產業者及休閒農場特色風味餐料理，在調理時可直接利用本產品。
 - 薑花調味粉保存運送與其他香辛料保存法大同小異，無需特殊儲運設備。
- (二) 智財權佈局：本產品關鍵製程準備提送本場「研發成果管理委員會」及「農業委員會農業智慧財產審議委員會」審議後辦理技術移轉。

五、預期效益

- 成果商品化之市場性：本產品可分別提供一般及休閒農場餐廳業者料理、飲料製造廠商及香料廠商製成餐點、飲品及天然除臭劑，可增加 3 個領域消費市場產品的多樣性，以滿足消費者喜歡求新求變的市場選擇，極有市場競爭力。
- 邀請廠商後續商品化事項：複方調味、飲品配方及天然除臭劑的研發與包裝行銷。
- 邀請合作開發事項：無

六、後續聯絡方式

- 本場窗口或研究同仁：
聯絡人：吳安娜
電 話：02-26801841



薑花的根莖



薑花粉產品