

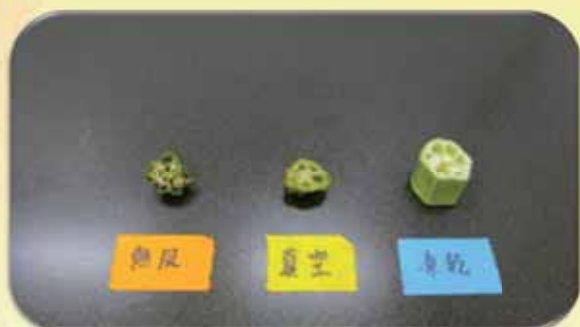
秋葵脆條開發

何昱圻、蘇庭逸

緣起 秋葵的未成熟嫩果可作蔬菜食用，口感軟糯粘滑，富含膳食纖維、礦物質、鈣和維生素，因營養價值高也被稱為「綠色人參」。因應進入產季高峰期，秋葵鮮品販售期短，打樣中心與轄區農友曾小姐打樣測試秋葵加工品開發。

特點 透過不同切片方式及乾燥設備(熱風、真空及冷凍乾燥)，可製作秋葵脆片及脆條，產品水活性低，可常溫保存、延長產品販售期，且改變原有黏滑口感，質地乾脆。此外，相較坊間使用以真空油炸脫水方式，本品無額外添加油脂、熱量低，且保留秋葵總多酚物質，經簡易調味可直接食用。

效益 因應進入產季高峰期，秋葵鮮品販售期短，且特有黏滑口感，市場接受度有限。藉由乾燥技術及簡易調味開發之秋葵脆條，用吃零嘴的方式補充每日膳食纖維，亦可品嘗蔬果風味。



不同乾燥設備之秋葵切片乾燥成品



秋葵脆條樣品



不同乾燥設備之秋葵整條乾燥成品