

山藥醬製造技術

史宏財、黃瑞華、李阿嬌

一、前言

山藥具高產及富含營養之特色，具有健脾胃、益腎氣、止瀉痢、強筋骨、降血糖等功能。目前市面上鮮見利用根莖類原料生產加工成塗抹醬產品，本技術為將山藥加工製作成原味及黑糖口味塗抹醬，適用於麵包、餅乾夾餡或塗抹。

二、核心技術

本技術為利用新鮮山藥原料加工製成山藥醬，產品之色澤、適口性及塗抹性均佳，適用於塗抹或做為餅乾、麵包、饅頭等產品之夾餡，產品具健康取向，並提供消費者有不同抹醬口味之選擇。

三、市場開發潛力

目前市面上塗抹醬多為自國外進口，93 年進口量估計約 20,000 公噸，約新台幣 1.5 億元。

四、市場區隔性

山藥具高產及健康機能特色，本技術乃利用新鮮山藥加工製成山藥抹醬，產品特色為不添加人工色素、香料或油脂，其適口性及塗抹性均佳，適用於餅乾、麵包、饅頭等產品夾餡或塗抹，是一種具有健康特色之產品。

五、預期效益

本技術為將山藥加工製作成原味及黑糖口味塗抹醬，適用於麵包、餅乾夾餡或塗抹，產品具健康取向，並提供消費者有不同抹醬口味之選擇。

六、後續聯絡方式

- 本場窗口或研究同仁：

聯絡人：史宏財 03-4768216 分機 269
黃瑞華 03-4768216 分機 225
李阿嬌 03-4768216 分機 243
廖芳心 03-4768216 分機 106



圖 1. 風味優良的山藥抹醬



圖 2. 山藥抹醬產品