



第 113017 號

新聞資料

農業部高雄區農業改良場
屏東縣長治鄉德和村德和路 2-6 號

中華民國 113 年 3 月 7 日

糙米做的米香!高雄農改場研發香脆焦糖米餅，健康又不黏牙

農業部高雄區農業改良場農產加值打樣中心為積極開發在地農產價值，近日透過擠壓膨發加工技術，改良臺式傳統點心「爆米香」，以在地健康食材糙米為原料，融合傳統製程，推出創新產品「香脆焦糖米餅」。該產品不僅不黏牙，口感更較傳統米香更香脆膨鬆，糙米原料的使用則保留較高的維生素 E 和米穀醇，可視為一項具開發潛能的休閒食品。

高雄農改場戴順發場長表示，香脆焦糖米餅改變以往傳統「爆米香」的製程與原料選擇，以糙米取代白米，既能保留糙米中的機能性成分，亦帶有淡淡的米香味。而該產品製程中無需添加任何膨鬆劑，即能呈現膨鬆口感，對牙口不佳、胃口不好的銀髮族，更是一款理想的健康零嘴。

高雄農改場進一步說明，該款米餅利用擠壓膨發技術，將糙米放置在固定空間，增加壓力及溫度，瞬間釋壓造成膨爆，而製成出來的多孔性米餅，有別於一般市售爆米香利用麥芽糖黏附成型所產生的黏牙性口感。該場歷經多次試驗及調配適合的配方，研製出外酥脆、內蓬鬆之香脆焦糖米餅，不僅鎖住米的香甜滋味，亦提升米餅口感脆度及濃郁焦糖香氣，並且改善米餅容易黏牙的夢魘，開發香酥脆且不黏牙的關鍵技術，增加食品適口性。

高雄農改場研發之香脆焦糖米餅加工技術，目前已達到商業簡捷操作量產的需求，歡迎對該產品製程技術有興趣的業者與研究人員聯繫，洽詢技術移轉及其他相關事宜(洽詢電話：08-7746747)。

聯絡人：陳正敏助理研究員

電話：08-7746747



甜味糙米餅



原味糙米餅



米餅製作流程(壓模)



多模脆餅機