

葉用枸杞嫩梢及其果實加工利用

本場於98年8月將「葉用枸杞蟲癭非農藥防治方法」技轉於台灣爸爸馬家庄農業推廣教育中心陳麗華總執行長後，本場與陳總執行長積極開發葉用枸杞粉末及該果實的加工品，並將研發產品於99年元月10日在通霄鎮楓樹里農業推廣教育中心展示，該中心邀請本場侯鳳舞場長蒞臨「通霄鎮文化藝術休閒產業造鎮的希望——產官學藝術家社區居民座談會」，侯場長致詞時表示該農業推廣中心農業相關技術可就本場已研發技術善加利用，如本次展示葉用枸杞加工品即是一例。葉用枸杞原主要利用嫩梢為新興蔬菜，本場鑑於該作物營養成份良好及產期集中於元月至4月，已將其嫩梢乾燥製成粉末及枝條粉碎後製成茶包，提供技轉單位參考，以發展後續衍生產品，本場除建議利用葉用枸杞乾粉及枸杞鮮果實為米麵



侯場長鳳舞參加通霄鎮文化藝術休閒產業造鎮的希望——產官學藝術家社區居民座談會

點配料外，亦可將茶包增為湯包及滷包之用。

枸杞鮮果的加工初步可以日光曬乾、機械烘乾及冷凍乾燥法加以乾燥，達到延長保存目的，並增加枸杞子風味與藥膳料理豐富性。



本場技轉者陳麗華女士去年11月種植葉用枸杞至今的生產田已可採收嫩梢

文、圖/林好姍、張素貞



葉用枸杞及新鮮果實製成不同顏色的饅頭



帶果柄新鮮枸杞及風乾枸杞與本場研發之保健養生茶包