



新鮮有機發芽糙米加工技術

文圖/李健擇、陳榮五

產品特性介紹：

本項產學合作計畫廠商為雲林縣西螺鎮農會，新鮮發芽糙米是選用國內良質米食味品質評價最高之台粳9號及以收穫後室溫貯存3個月以內或低溫貯存6個月以內之稻穀所碾製之有機糙米為材料，製程中以活水催化發芽並嚴格管制其生菌數，再經過急凍技術生產的新鮮發芽糙米。經由分析顯示， γ -氨基丁酸含量較糙米提高20倍以上，人體必須胺基酸較糙米提高2倍以上，顯著提高糙米之營養價值。烹煮後之新鮮發芽糙米飯，不僅散發出濃郁之玉米香氣並具有最好的食味品質，可以適合所有年齡層之消費者食用。新鮮發芽糙米不僅可以做為一般米飯烹煮食用，亦可以進一步開發做為米漢堡、披薩及壽司的材料，可以迎合消費者的需求，提高國內稻米的消費量。

	
新鮮有機發芽糙米(商品名稱：玄芽金米)	稻胚活化長出約 0.05~0.1 公分芽體

授權廠商：

本項生產技術於97年2月由雲林縣西螺鎮農會取得技術授權。新鮮有機發芽糙米(商品名稱：玄芽金米)洽購(詢)電話：西螺鎮農會 0800-863621

	
於無菌室進行發芽糙米之進水及催芽	發芽糙米炒飯
	
發芽糙米包裝及冷凍貯存	發芽糙米披薩