

2021第七屆

「十大嚴選穀得(GOOD)產品」競賽

簡章

主辦單位：



承辦單位：



協辦單位：



110年05月14日

第七屆「十大嚴選穀得(GOOD)產品」競賽 辦法說明

一、活動目的

為提升穀物科技與產業能力及相關規範，並促進穀物產品認知與應用推廣，本會特別舉辦「十大嚴選穀得(GOOD)產品」競賽，期許透過組織力量促進國內穀物產業發展，進一步提升消費者對穀物產品之認知。

本會為鼓勵國產原物料之推廣及加工應用，2021 年第七屆「十大嚴選穀得(GOOD)產品」競賽將比賽項目區分為「消費產品」、「素材產品」、「年度主題—紅豆」三大主題。

二、辦理單位

指導單位：行政院農業委員會農糧署

執行單位：社團法人臺灣穀物產業發展協會

協辦單位：財團法人臺灣雜糧發展基金會、財團法人中華穀類食品工業技術研究所

三、參賽對象

國內登記有案之食品相關業者，以及農村社區、農民團體、農企業或農產品初級加工場等單位，其參賽產品須為已經或即將於市面上流通販售之「包裝產品」。

四、競賽組別

(一)組別分為「消費產品」、「素材產品」、「年度主題—紅豆」三大類，每件參賽產品僅能選擇其中一組報名(建議請依產品優勢選擇競賽組別)，相關說明如下：

組別	參賽產品主原料含量(%)	說明
消費產品	含國產穀物雜糧之使用量需佔產品乾重配方 <u>51%以上</u>	<u>以國產雜糧或稻米為主原料</u> 製作之加工製品，包括可直接食用之固態、液態食品或僅需經簡單沖泡、調理之即食產品。
素材產品	含國產穀物雜糧之使用量需佔產品乾重配方 <u>51%以上</u>	<u>以國產雜糧或稻米為主原料</u> 且未經各式精緻加工或深加工處理，可做為一般原料或配料使用之包裝穀物雜糧原料、生粉、預拌粉等產品，需提供建議配方或使用方法及應用產品之照片至少一款，以提供素材應用產品試製及評審使用。

年度主題 紅豆	含國產紅豆之使用量需佔產品乾重配方 <u>30%以上</u>	<u>以國產紅豆為主原料或配料之素材產品或消費產品</u> ，產品樣態可以為固態、半固態或液態為主。若為素材則需提供參考配方或建議使用方法及應用產品之照片至少一款，以提供產品試製及評審使用。
------------	--------------------------------	---

- (二)國產雜糧原料定義：以臺灣各地區所生產之豆類(如：紅豆、綠豆、黃豆、黑豆、樹豆、落花生等)、穀類(如：薏苡、小麥、臺灣藜、蕎麥、玉米、小米等)、胡麻、甘藷等；國產雜糧原料主要推廣使用建議，請參考附件八。
- (三)國產稻米原料定義：取得 CAS、有機、產銷履歷驗證或農糧署輔導「稻米產銷契作集團產區」生產之稻米，包含白米、糙米或其副產物如米糠等稱之。
- (四)請提供國產雜糧相關佐證文件(如：ISO22000、TQF、HACCP、CAS、產銷履歷、有機、友善耕作、非登不可及購買證明等)。

五、參賽資格

(一)參賽單位

依公司法或商業登記法登記營業之國內食品相關業者，以及農村社區、農民團體、農企業或農產品初級加工場等單位。

(二)參賽產品

- 1.具備商品價值之自行開發穀物雜糧烘焙產品。
- 2.消費產品組及素材產品組以追溯至二年內上市或一年內即將上市之產品；年度主題組開放追溯至前四年。
- 3.須具備完整可供流通販售之包裝(限產品包裝具啟封辨識性)，可採自行設計之包裝(袋)盒，亦可使用市售公版包裝(袋)盒。
- 4.曾經獲得「十大嚴選穀得獎」或「嚴選穀得佳作獎」之產品，不得重覆參與競賽。

(三)參賽限制

- 1.每一參賽單位可投多項產品於不同組別(消費產品、素材產品、年度主題—紅豆)。
- 2.每一參賽單位之單一產品不可重複跨組別投件(請依產品優勢審慎評估)。
- 3.參賽產品可委託合法食品工廠代工生產製造，其研究開發需由參賽單位執行。

六、獎勵辦法

- (一)將甄選出「消費產品組、素材產品組、年度主題—紅豆組」三大組別之「十大嚴選穀得獎」共計 10 名，每名可獲得獎座乙座及獎狀乙紙；「嚴選穀得佳作獎」數名，每名可獲得獎狀乙紙。

獎項名稱	獎勵方式	備註
十大嚴選穀得獎	獎座乙座、獎狀乙紙	10 名
嚴選穀得佳作獎	獎狀乙紙	數名

(二)所有獎項由評審委員視各組別產品參賽情形議定，必要時得以「從缺」調整名額，並依實際情況作彈性調配。

(三)以上未盡之事宜，本會保有最終解釋與修改之權利。

七、得獎權利義務

(一)出席受獎：頒獎典禮(確定日期、地點將另行公布)，請得獎廠商配合派員出席受獎。

(二)獎勵辦法：「十大嚴選穀得獎」頒發 10 名，獎座各乙座；「嚴選穀得佳作獎」頒發數名，獎狀各乙紙。

(三)產品廣告及活動宣傳：協會將於網路平臺、國際研討會暨年會或其它展出場合進行產品推廣活動，請得獎廠商配合提供相關產品資訊，必要時提供產品作為活動宣傳贈品。

八、報名及競賽流程

第一階段(書面審查)

(一)符合參賽資格者，請填妥報名表相關文件並以**書面資料及電子檔案(Word 類型)**方式投稿，主旨請註明：【2021 十大嚴選穀得(GOOD)產品競賽—單位名稱—參賽組別(素材產品／消費產品／年度主題—紅豆)】。

(二)**書面資料**請以掛號或快遞寄送至【24937 新北市八里區中山路三段 223 號(臺灣穀物產業發展協會)】；**電子檔案**請傳送至 taiwan.grain0311@gmail.com。

(三)報名費用說明：

1.本會會員：可免費報名 3 件產品(須完成繳交當年度會費)，若超過 3 件則須酌收審查費 500 元/件。

2.非本會會員：須酌收審查費 1,000 元/件(可折抵會員入會費)。

3.請於匯款後，務必來信或電話告知**匯款帳號後五碼**，以利專人核對確認。

(四)報名截止日：**即日起至 110 年 8 月 30 日(星期一)止**(以當天郵戳為憑)。

(五)郵寄過程、費用及寄件後之確認事項皆由參賽單位自行負擔及處理。若因郵寄過程遭致資料損毀時，由參賽單位自行負責；另繳交之報名資料，均不退還，請自行留底備份。

第二階段(產品審查)

本會依初審入圍名單以**電話及電子郵件方式**，個別通知第二階段通過名單(含資料補件)，請入圍廠商配合以下事項：

(一)審查產品寄送：請提供入圍產品 10 份於指定日期(預計在 9 月底至 10 月初)寄送至

【10617 臺北市大安區羅斯福路 4 段 1 號，農業化學系系辦公室(農化新館 316 室)，電話：(02)3366-4816，國立臺灣大學農業化學系 賴喜美教授 收】

，並註明：「2021 年第七屆十大嚴選穀得(GOOD)產品競賽—入圍產品」。

(二)請於產品寄送後，務必來信或電話告知包裹查詢號碼，以利專人留意收件。

(三)請特別注意所寄送之產品，須與第一階段所提供資料一致(如：包裝、品項、口味等)，若不相符將取消參賽資格。

(四)若參賽產品屬於保存期限較短或需冷藏、冷凍，請務必特別告知本會，將另行通知產品寄送時間。

(五)本會將擇期召開第二次評審委員會議，評選出 2021 年第七屆「十大嚴選穀得獎」及「嚴選穀得佳作獎」之產品，並以電話及電子郵件方式通知。

九、評選方式及標準

由本會聘請具食品專業知識、研究及加工實務經驗之產、官、學、研專家若干位組成評選委員會執行評選工作，經初審與決賽評審作業後，選出初審入圍名單及決賽各獎項。初審及決賽之評分標準如下：

(一)第一階段-書面初審

評審會議採取推薦制，評審委員以推薦及不推薦為評分基準，最終以評審推薦加總數量排名前 20 名者(或總參賽件數之 1/3)晉級決賽。

評分項目	內容
正確性	內容物及添加物標示辨識度是否清晰、正確
認驗證	產品原料產地認證及相關品質認證(例如：ISO22000、TQF、HACCP、CAS、產銷履歷、有機、友善耕作及購買證明等相關證明文件)
產品增值性或附加價值	原料及產品價值、機能特性與營養性、加工方式、包裝妥適性等對產品品質提升與加值之影響
產品特性及原料來源	是否使用國產(全)穀物及雜糧原料，原料來源穩定性、產品技術性、製程工藝及創新性目標市場實務性(如：是否符合消費族群)

(二)第二階段-產品審查

評審會議採取排序法，評審委員以項目及權重進行評分，最終決定

「十大嚴選穀得獎」及「佳作獎」廠商及產品。

評分項目	內容	評分權重
產品特性	原料—營養價值、來源安全、穩定性	15%
	製程—創新技術、製程工藝(如：營養加值、節能減碳)等	15%
	成品—機能性、創新性、感官(如：外觀、內部、口感)、包裝等貯藏、安全及食用方便性	20%

產業貢獻度	國內穀物雜糧產業貢獻度：例如解決農業問題、提高國產穀物雜糧產品能見度、增加國產穀物雜糧使用量等	30%
行銷通路策略	產品販售通路識別、市場行銷宣傳策略及開發、目標市場實務性(如：是否符合消費族群) 等	20%

十、注意事項

- (一)得獎產品應提供產品正確且詳細之資料，以作為公開報導或宣傳展示之用。
- (二)得獎產品如有下列情形之一並經查證屬實者，除依相關法規處理，並取消得獎資格暨追回已頒發之獎座及獎狀：
- 1.得獎產品經查所使用原料非本競賽規定之國產作物。
 - 2.得獎產品經人檢舉涉及抄襲或違反著作權相關法令。
 - 3.得獎產品經人檢舉涉及違反食品衛生相關等法規。
 - 4.得獎產品經人檢舉或告發為非自行創作或冒用他人作品。
 - 5.得獎產品後續商品銷售或推廣作為，有損本會及該獎項之形象或精神，或主原料配方比例與原始參賽不符。
- (三)凡經報名參賽即視同同意本競賽所訂之各項內容及規定，若有未盡事宜，主辦單位或本會保留修改之權利。
- (四)凡報名者，視為瞭解並同意本簡章規定。

十一、競賽期程

項目	說明	日期
競賽報名	● 公布競賽簡章，並開放報名 ● 官方網站公告 社團法人臺灣穀物發展協會網站 http://www.tgia.org.tw/ 行政院農業委員會農糧署 http://www.afa.gov.tw/ ● 粉絲團公告 社團法人臺灣穀物發展協會網站 https://www.facebook.com/tgia2014/ ● 電子郵件通知本會全體會員	即日起至 8 月 30 日(星期一)17:00 止
參賽資料 相關補件	完成報名寄件後，若需要報名單位補充相關資料，將以電子郵件及電話方式通知	於 9 月 8 日(星期三)17:00 止，完成補件作業
第一階段 書面審查	進行第一階段審查作業	於 9 月 20 日(星期一)至 9 月 24 日(星期五)，擇日進行審查

項目	說明	日期
進入複審 產品寄送	通過第一階段審查之產品及單位，將以電子郵件及電話方式通知	於9月27日(星期一)至10月7日(星期四)，期間內送達至指定地點
第二階段 產品審查	進行第二階段審查作業	於10月12日(星期二)至10月15日(星期五)，擇日進行審查
審查結果 公告	●官方網站公告 社團法人臺灣穀物發展協會網站 http://www.tgia.org.tw/ ●粉絲團公告 社團法人臺灣穀物發展協會網站 https://www.facebook.com/tgia2014/	於10月22日(星期五) 17:00 前
頒獎典禮	頒獎地點將另行通知得獎單位及公布	預訂於12月份舉行
後續相關 推廣活動	協會將於網路平臺、國際研討會暨年會或其它展出場合進行產品推廣活動	另行通知得獎單位

※詳細競賽內容將隨時公布於本會官網 <http://www.tgia.org.tw/>，並以公布之內容為主。

十二、匯款資訊及聯絡窗口

(一) 匯款資訊

戶 名：社團法人臺灣穀物產業發展協會
 銀 行：臺灣銀行；代碼：004
 分 行：臺北港分行；代碼：2189
 帳 號：218-00100435-8

(二) 聯絡窗口

聯絡單位：社團法人臺灣穀物產業發展協會
 聯絡電話：(02)2610-1823 穀得獎競賽小組
 E - m a i l：taiwan.grain0311@gmail.com
 地 址：24937 新北市八里區中山路三段 223 號

附件一 「十大嚴選穀得(GOOD)產品」競賽-報名表

◎參賽編號：_____ (由本會填寫)			
參 賽 組 別	☐ 消費產品組 ☐ 素材產品組 ☐ 年度主題—紅豆(請務必勾選)		
參賽單位(公司行號)			
統一編號(商業登記號碼或食品業者登錄字號)			
單 位 負 責 人			
電 話	() _____	傳 真	_____
聯 絡 人	_____	職 稱	_____
電 子 信 箱			
聯 絡 電 話	() _____	手 機	_____
通 訊 地 址	□□□-□□		
工 廠 地 址	□□□-□□		
各項審查與紀錄(由本會填寫)			
審核結果	☐ 附件一：報名表 ☐ 附件二：資料提供同意書 ☐ 附件三：比賽同意書 ☐ 附件四：參賽產品說明表 ☐ 附件五：參賽產品照片 ☐ 附件六：參賽產品配方表 ☐ 附件七：產品資料確認表 ☐ 資料文件(書面及電子檔)		備註

註：因「個人資料保護法」規定，煩請同時填寫「資料提供同意書」並詳閱後簽名回傳，才算完成報名手續。

附件二 「十大嚴選穀得(GOOD)產品」競賽-資料提供同意書

您參加第七屆「十大嚴選穀得(GOOD)產品」競賽所填寫之資料(包括：公司行號、統一編號、負責人及聯絡人姓名、電話、傳真、電子郵件等)，將由社團法人臺灣穀物產業發展協會(以下簡稱「本會」)進行蒐集、處理及利用。本會僅於處理相關參加、通知以及後續本會舉辦相關活動通知之目的範圍內利用您的個人資料。

前揭資料將由本會永久保留，惟您得隨時通知本會刪除該等資料。本會將依個資法規定保護您的資料。若您同意本會對您發送本會活動訊息或其他行銷資料，您得隨時取消訂閱。您依個資法第3條規定得查詢或請求閱覽、製給複製本、補充或更正、停止蒐集、處理、利用或刪除，您得以書面寄送前開請求至【24937 新北市八里區中山路三段 223 號(社團法人臺灣穀物產業發展協會)】，本會將於法定期間內處理您的請求。

☐ 本人已詳閱上述同意書內容，瞭解並接受本同意書之拘束(請打勾)

參賽單位所屬行號用印：(蓋公司章)	參賽單位負責人簽章：(蓋負責人章)

中華民國 年 月 日

註：個人資料保護申訴電話：(02) 2610-1823

附件三

參賽單位：

- 一、參賽單位必須遵守比賽規則，配合本會人員及接受本會和評審團的安排。
- 二、參賽產品所提供之產品配方、原料及食品添加物之使用及製作內容均符合現行食品衛生安全法規與本競賽活動說明書規定，並且無侵害他人著作權或其他權益。如有違反，應自負一切民、刑事責任。
- 三、參賽單位同意無條件、無限期的授權產品，供主辦單位及本會推廣使用，以一些已知或未知形式翻製宣傳產品形象(如廣告、展覽會、投影、網站、電子照片檔案庫等)。
- 四、得獎產品及其代表單位，須於賽後將得獎產品於自家通路或網頁，進行販售，販售時間至少須達6個月以上；另配合參加本會相關推廣宣傳活動。
- 五、參賽單位同意以上提出的所有規則條款，並保證上述內容均屬實。

此致

社團法人臺灣穀物產業發展協會

參賽單位所屬行號用印：（蓋公司章）	參賽單位負責人簽章：（蓋負責人章）

中華民國 年 月 日

註：若缺少參賽單位用印及負責人簽章，恕不受理，視同自動放棄參賽。

附件四

「十大嚴選穀得(GOOD)產品」競賽-參賽產品說明表

此欄位 由本會填寫	◎參賽編號：_____ 1. 是否具有參賽資格： ☐ 是 ☐ 否。 2. 產品基本資料及照片是否齊全： ☐ 是 ☐ 否。缺：_____			
組 別	☐ 消費產品組 ☐ 素材產品組 ☐ 年度主題—紅豆(請務必勾選)			
基本條件	公司(或工廠)設立登記證或其他相關設立合法文件(具備一項即可) ☐ 有 ☐ 無			
	生產方式 ☐ 自行生產 ☐ 委外代工：_____ (請填寫代工廠名稱)			
產品資訊	產品名稱			
	產品特色	說明：原料來源穩定性、技術性、創新性、感官(外觀、內部、口感)、營養價值、來源安全、穩定性及食用方便性等。		
		請簡述說明 (至少 200 字)		
	包裝形式	☐ 自行設計包裝 ☐ 市售公版 ☐ 其他：_____		
	成分標示	☐ 有 ☐ 無	包裝食品	☐ 是 ☐ 否
	營養標示	☐ 有 ☐ 無	製造日期或 有效期限標註	☐ 有 ☐ 無
	相關檢測報告 (列為參考資料)	☐ 有 ☐ 無		
	建議保存期限 及方式	保存期限：_____天 保存方式： ☐ 常溫 ☐ 冷藏 ☐ 冷凍 ☐ 其他：_____		
	建議食用方式	請簡述說明		
	建議售價	金額及單位		
	單日最大產量	數字及單位		
預計銷售方式	☐ 實體店鋪 ☐ 網路平臺 ☐ 其他：_____			

(請接下頁)

附件四 「十大嚴選穀得(GOOD)產品」競賽-參賽產品說明表(續)

(請承上頁)

認 證	請提供相關佐證文件(以<u>附加檔案</u>方式寄至穀得獎競賽小組信箱) ☐ ISO22000 ☐ TQF ☐ HACCP ☐ CAS ☐ 非登不可 ☐ 產銷履歷 ☐ 有機 ☐ 友善耕作 ☐ 其他：_____
開發動機及 目標消費族群	請簡述說明 (至少 200 字)
產業貢獻度	說明：如解決農業問題、提高國產穀物產品能見度、使用國產原料比例等。 請簡述說明 (至少 200 字)
行銷通路 策略	說明：產品販售通路識別、市場行銷宣傳策略及開發、目標市場實務性等。 請簡述說明 (至少 200 字)

註：表格欄位請以電腦打字方式填寫；若表格不敷使用請自行增加。

附件五 「十大嚴選穀得(GOOD)產品」競賽-參賽產品照片

◎參賽編號：_____ (由本會填寫)		
組別	☐ 消費產品組 ☐ 素材產品組 ☐ 年度主題—紅豆(請務必勾選)	
產品名稱		
產品照片	請提供：1. 正面包裝、2. 背面包裝、3. 正面實物、4. 側面或剖面實物、5. 其他角度	
	確認欄位	☐ 正面包裝 ☐ 背面包裝 ☐ 正面實物 ☐ 側面或剖面實物 ☐ 其他角度

註：請另將附件五參賽產品照片原始檔以電子郵件(附加檔案)方式寄至穀得獎競賽小組信箱。

產品包裝照片	正面包裝照 照片須清晰且清楚呈現產品資訊
	背面包裝照 照片須清晰且清楚呈現產品資訊

註：包裝正面或背面須包含「食品營養標示」資訊(請以清晰為原則)。(請接下頁)

附件五 「十大嚴選穀得(GOOD)產品」競賽-參賽產品照片(續)

(請承上頁)

產 品 實 物 照 片	正面實物照 照片須清晰且清楚呈現產品賣相
	側面或剖面實物照 照片須清晰且清楚呈現產品賣相
	其他角度照 照片須清晰且清楚呈現產品賣相

註：表格欄位若不敷使用，請自行增加；照片請以清晰為原則。

附件六 「十大嚴選穀得(GOOD)產品」競賽-參賽產品配方表

◎參賽編號：_____ (由本會填寫)						
組 別	☐ 消費產品組 ☐ 素材產品組 ☐ 年度主題—紅豆(請務必勾選)					
產品名稱						
材 料 名 稱	佔全配方 百分比(%)	重量(公克)	主 要 製 作 方 法 與 流 程			
			範例：原料混合→膨發→粉碎→過篩 →包裝			
合 計						

註：表格欄位若不敷使用，請自行增加。

附件七 「十大嚴選穀得(GOOD)產品」競賽-產品資料確認表

參賽單位(公司行號)		
參賽產品	名稱	
	是否上市 (請擇一勾選)	☐ 已上市 上市時間： 年 月 日 ☐ 未上市 即將上市時間： 年 月 日
用印欄位	公司行號章 或發票章	
	聯絡人簽章	

註：表格欄位以一項產品為限，若超過一個以上請分頁填寫(一項產品以一頁為原則)。

第七屆「十大嚴選穀得(GOOD)產品」競賽 專用信封封面

截止收件日期：110年8月30日(星期一)止 (以郵戳為憑)

社團法人臺灣穀物產業發展協會

(地址：24937新北市八里區中山路三段223號)

比賽組別
(請務必勾選)

☐消費產品組 ☐素材產品組
☐年度主題—紅豆

參賽單位

聯絡人

聯絡電話

聯絡地址

郵票黏貼處

★為避免影響參賽權益，參賽單位寄件前，
請檢查下列資料是否繳交齊全並打「✓」後簽名確認。

- ☐ 附件一 報名表
☐ 附件二 資料提供同意書
☐ 附件三 比賽同意書
☐ 附件四 參賽產品說明表
☐ 附件五 參賽產品照片
☐ 附件六 參賽產品配方表
☐ 附件七 產品資料確認表
☐ 相關資料文件(書面及電子檔)
☐ 已確定資料全數繳齊及正確無誤並同意遵守競賽各項
規定，若經查資料不符或未齊全，視同放棄且絕無異議。

本封袋請以掛號郵件或
快遞方式寄發，若有遺失
或延誤，而導致無法完成
報名，將由參賽單位自行
負責。

上列各件請依順序，由上而下整理齊全，請勿四摺，平放裝入封袋內。

附件八 國產雜糧原料主要推廣使用建議一覽表

原料規格					經加工處理之素材 建議應用方式
品名	建議品種	原料特性	產期	主要產地	
紅豆	高雄 8 號(紅蜜)	產量高、穩定性佳、種粒鮮紅、種皮薄、硬粒少	12 月至翌年 2 月	高雄、屏東	可應用於膨發、製餡等用途，作為甜點、冰品、湯品食材
	高雄 9 號(紅寶)	種粒特大、種皮薄、硬粒少、風味佳			
	高雄 10 號(紅玉)	種粒特大粒、種皮薄、顏色鮮紅、硬粒少、風味佳			
綠豆	臺南選 1 號、臺南選 2 號、臺南選 3 號、臺南 5 號	主要為油綠豆以及粉綠豆，油綠豆外殼油亮平滑，口感較硬且須久煮；粉綠豆烹煮時間短且較易熟透，豆仁口感綿密	5 月至 6 月及 8 月至 10 月	嘉義、臺南	油綠豆及粉綠豆適合製餡用、生產豆芽、冬粉絲等；粉綠豆適合煮綠豆湯
黃豆	臺南 10 號、花蓮 1 號、花蓮 2 號、大豆高雄 8 號、高雄選 10 號、十石(金珠)	蛋白質含量高、含有豐富大豆異黃酮、品質佳、非基改	12 月至翌年 2 月及 5 月至 7 月	高雄、屏東、雲林、嘉義、臺南、花蓮、臺東	可應用於膨發、製漿及製餡等用途，亦適用於豆腐、豆漿、豆花、味噌、醬油及製菓等產品

附件八 國產雜糧原料主要推廣使用建議一覽表(續)

原料規格					經加工處理之素材 建議應用方式
品名	建議品種	原料特性	產期	主要產地	
黑豆	臺南 3 號	屬青仁黑豆、花青素高，抗氧化，適合開發黑豆茶	12 月至翌年 2 月 及 5 月至 7 月	桃園、新竹、苗栗、臺中以南	可應用於膨發、製漿及製餡等用途，亦適用於黑豆茶、粉、冰淇淋、製菓、醬油、蔭油膏、豉鼓等產品
	臺南 5 號	屬黃仁黑豆、籽粒大、蛋白質含量高，適合蔭油加工用			
	臺南 8 號(黑珍)	適合製作蜜黑豆、甘納豆或開發保健產品用			
	臺南 9 號(黑寶)	屬於黃仁黑豆、適合開發各種加工產品			
	臺南 3 號	屬青仁黑豆、花青素高，抗氧化，適合開發黑豆茶			
樹豆	臺東 1 號、臺東 2 號、臺東 3 號	種皮顏色呈現白色、茶褐色及黑色，種子富含蛋白質	1 月中旬至下旬	臺東、花蓮	可磨粉或煮熟後作為麵包、糕餅
落花生	臺南選 9 號、臺南 12 號、臺南 14 號、臺南 16~18 號、臺中選 1~2 號、花蓮 2 號、臺農 7~9 號、紅仁(地方種)	產量高、營養價值高、品質穩定、炒熟後風味佳、口感細緻、香味獨特	7 月至 9 月及 11 月至 12 月	嘉義、雲林、彰化、臺南	可應用於製餡、製菓、帶殼焙炒加工、製油等用途
薏苡	臺中 1~5 號	種實較小、品質穩定、養顏美容及保健功效	7 月至 9 月及 11 月至 12 月	彰化、嘉義、南投	可應用於製餡、粉、片、麵、甜品、膨發等用途

附件八 國產雜糧原料主要推廣使用建議一覽表(續)

原料規格					經加工處理之素材 建議應用方式
品名	建議品種	原料特性	產期	主要產地	
小麥	臺中選2號	屬中晚熟品種、品質穩定、 麥香濃郁、口感Q彈	3月至5月	金門、臺中、彰化、臺南	可應用於烘焙、麵食、糕餅類使用
	臺中34號	屬中晚熟品種、產量高			
	臺中35號	豐產、低筋白麥、磨製麵粉 白度佳			
臺灣藜	臺灣原生種	品質穩定，蘊含豐富營養與 糖類，抽穗後轉色，常可見 艷紅、桔紅、洋紅、粉紅、 金黃、菊黃、橙黃等顏色	12月至翌年3月	臺東、花蓮、屏東	可應用於烘焙、釀造及製餡等， 供作麵包、製麵或糕點作為內餡 原料、顏色裝飾使用
蕎麥	臺中1號、臺中2號(韃靼蕎麥)、 臺中3號、臺中5號	栽培期短、易栽培、耐寒性、 耐酸性、高纖維、促進腸胃 蠕動及吸收	1月至2月	臺中、彰化、臺南	可加工後脫殼、製粉、釀造啤酒、 擠壓成片、炒焙後成袋茶、 萃取後成膠囊
玉米	食用玉米：臺南26號、華珍、 金蜜	甜度高、Q度好、果皮薄、 口感佳、品質優良、產量高、 不易得病、植株強壯	5月至6月及11 月至12月	雲林、嘉義、臺南	分為甜玉米、糯玉米及白玉米。 甜玉米可供鮮食、加工罐頭及冷 凍玉米粒；糯玉米及白玉米可供 鮮食與烘焙使用
	硬質玉米：臺農1號、臺南 24號、臺南29號、明豐3 號	玉米籽粒質地堅硬，顏色為 黃色、橙色或紅色。新鮮質 優、非基改、用途多元			除了供作一般飼料、寵物飼料 外，亦適用於食品加工(如：玉米 棒、玉米蛋捲及玉米麵等)及分離 玉米澱粉等多元用途

附件八 國產雜糧原料主要推廣使用建議一覽表(續)

原料規格					經加工處理之素材 建議應用方式
品名	建議品種	原料特性	產期	主要產地	
小米	臺東選 1~6 號、 臺東 7~9 號	小米為穎果，成熟後有白、黃、紅、黑等顏色，脫殼後為黃、白、青等顏色	6 月至 7 月及 11 月至 12 月	屏東、臺東	可仿照白米方式烹調、磨粉製粥，或加工製成蛋糕、餅乾、煎餅、穀粉、小米乳、麻糬、休閒食品、小米酒等
胡麻	臺南 1 號	黑色種皮、產量及籽粒含油量高(油脂含量 52~56%)、獨特香味、栽培時期短	6 月至 7 月及 11 月至翌年 1 月	臺南(包含：西港區、安定區、善化區、將軍區、佳里區)	可加工成食用產品(炒焙芝麻、胡麻油、胡麻粉、芝麻醬等)，或工業產品(藥劑、化妝品、肥皂等)
甘藷	臺農 57 號	塊根表皮棕黃色、肉色橙黃、塊根紡錘形	全年，主要盛產期為 3 月至 9 月	新北市金山區、苗栗、新竹、彰化、臺南	可應用於膨發、製漿及製餡、增稠等用途，供作穀麵製品、內餡、冰藷、烤地瓜、甘藷粉、蜜餞、炸薯條等
	臺農 64 號	黃皮紅肉，介於以上二者之間		新北、桃園	
	臺農 66 號	塊根表皮淡棕紅色、表皮光滑、肉色橙紅、藷形整齊		新北、苗栗、新竹、彰化、臺南	
	臺農 73 號	塊根表皮粉紅色、肉色深紫色、塊根紡錘形、花青素含量高	主要盛產期為 1 月至 2 月	彰化、雲林	
	桃園 1 號、桃園 3 號	1 號表皮紫紅色、肉色橙黃微帶紫暈；3 號表皮橙黃色、肉色橙紅色、胡蘿蔔素含量高	9 月至翌年 2 月	臺北、桃園、新竹	