第六屆「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，本會每年特別舉辦「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，於 2020 年第六屆「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—胡麻」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：財團法人臺灣區雜糧發展基金會、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、農民團體或農企業等單位，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—胡麻」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 **51%以上**	**以國產穀物雜糧為主原料**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 **51%以上**	**以國產穀物雜糧為主原料**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。
年度主題胡麻	含國產胡麻之使用量需佔產品乾重配方 **30%以上**	**以國產胡麻為主原料或配料之素材產品或消費產品**，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)國產雜糧原料定義如下：

以臺灣各地區所生產之豆類(如：紅豆、黃豆、黑豆、綠豆、樹豆、落花生等)、穀類(如：小麥、薏苡、臺灣藜、小米、玉米等)、甘藷及其他類雜糧(如：胡麻等)暨其加工物等稱之。

(三)國產雜糧原料使用建議，請參考附件七：國產雜糧原料使用建議一覽表。

(四)國產稻米原料定義如下：

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。

(五)請提供國產產製穀物雜糧相關佐證文件(如：ISO22000、TQF、HACCP、CAS、產銷履歷、有機、友善耕作及購買證明等)。

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、農民團體或農企業等單位。

(二)參賽產品：

1.須為 109 年度新研發產品，並具備商品價值之自行開發穀物雜糧烘焙產品。

2.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。

(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—胡麻)。

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—胡麻組」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：須獎典禮 (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」 須發第 1 至 10 名獎座乙座；「嚴選穀得佳作獎」須發數名，獎狀乙紙。

(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(書面初審)：

(一)符合參賽資格者，需填妥報名表相關文件並以**書面及電子檔**方式投稿，主旨請註明：「2020 十大嚴選穀得(GOOD)產品競賽－報名競賽主題(素材產品/消費產品/年度主題-胡麻)」。

(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(社團法人臺灣穀物產業發展協會)】收；電子檔請傳送至 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)。

(四)報名截止日：**即日起至 109 年 8 月 21 日(星期五)止**(以當天郵戳為憑)。

(五)報名時所繳交之表件一概不予退還，各項資料若有需要，請自行影印留存。

第二階段(產品審查)：

本會將召開第一次評審委員會議，決議初審入圍名單後則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 月中旬)前寄送至【106 臺北市羅斯福路 4 段 1 號-農業化學系系辦公室(農化新館 316 室)
國立臺灣大學農業化學系 賴喜美教授 收】
，並註明：「2020 十大嚴選穀得(GOOD)產品競賽－入圍產品」。

註：若參賽產品為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。

(二)以電子檔方式提供產品清晰及高畫素之應用圖檔(1 MB 以上)，以作為後續文宣等宣傳使用。

(三)本會將擇期召開第二次評審委員會議，評選出 2020 年第六屆「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驗證(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)
健康性	原料及產品營養價值與機能特性營養強化及加工方式、包裝妥適性對產品品質之影響
產品特性及原料來源	是否使用國產(全)穀物暨雜糧原料，其原料來源穩定性、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(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	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
競賽報名公告	1.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/) 2.粉絲團公告 社團法人臺灣穀物發展協會網站 (https://www.facebook.com/tgia2014/) 3.電子郵件通知本會全體會員	即日起至 8 月 21 日(星期五)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下列方式通知： 1.電話通知 2.電子郵件通知	於 8 月 28 日(星期五)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 1 日(星期二)至 9 月 7 日(星期一)，擇日進行審查
進入複審產品寄送	通過第一階段審查之產品及單位將以下列方式通知： 1.電話通知 2.電子郵件通知	於 9 月 8 日(星期二)至 9 月 18 日(星期五)，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 9 月 21 日(星期一)至 9 月 25 日(星期五)，擇日進行審查

項目	說明	日期
審查結果公告	1.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/) 2.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 9 月 28 日(星期一) 17:00 前
頒獎典禮	頒獎地點確認後另行公布。	預訂於 11 月份舉行，確定日期將另行公布
後續相關推廣活動	協會將於網路平臺、國際研討會、會員大會或其它展出場合進行產品推廣活動。	確定日期將另行公布

*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-mail：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—胡麻		
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 □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**第六屆「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/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。

前開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)**

立書同意人：　　(請蓋公司行號章)

中華民國　　年　　月　　日

註：個人資料保護申訴電話：(02) 2610-1823

附件三：「十大嚴選穀得(GOOD)產品」競賽-比賽同意書

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

參賽單位所屬公司行號用印

負責人簽章：

中華民國　　年　　月　　日

註：若缺少單位用印及負責人簽名蓋章，恕不受理並視同自動放棄參賽。

附件四：「十大嚴選穀得(GOOD)產品」競賽-參賽產品說明表

<table>
<tr><td>本區
由本會填寫</td><td colspan="4">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:_____</td></tr>
<tr><td colspan="5">組別：□消費產品組 □素材產品組 □年度主題—胡麻（請務必勾選）</td></tr>
<tr><td rowspan="2">基本條件</td><td colspan="4">◎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</td></tr>
<tr><td colspan="4">◎生產方式
□自行生產 □委外代工:_____（請填寫代工廠名稱）</td></tr>
<tr><td rowspan="13">產品資訊</td><td>產品名稱</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">產品特色</td><td colspan="3">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。</td></tr>
<tr><td colspan="3">請簡述說明：</td></tr>
<tr><td>包裝形式</td><td colspan="3">□自行設計包裝 □市售公版 □其他：_____</td></tr>
<tr><td>成分標示</td><td>□有 □無</td><td>包裝食品[1]</td><td>□是 □否</td></tr>
<tr><td>營養標示</td><td>□有 □無</td><td>製造日期或有效期限標註</td><td>□有 □無</td></tr>
<tr><td>相關檢測報告
(列為參考資料)</td><td colspan="3">□有 □無</td></tr>
<tr><td>建議保存期限及方式</td><td colspan="3">保存期限：_____天
保存方式：□常溫 □冷藏 □冷凍 □其他：_____</td></tr>
<tr><td>建議食用方式</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>建議售價</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>單日最大產量</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>預計銷售方式</td><td colspan="3">□實體店鋪 □網路平臺 □ 其他：_____</td></tr>
</table>

(接下頁)

附件四：「十大嚴選穀得(GOOD)產品」競賽-參賽產品說明表

(承上頁)

認證	請提供相關佐證文件： □ISO22000 □TQF □HACCP □CAS □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 1：表格欄位請以電腦打字方式填寫。

註 2：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—胡麻 **(請務必勾選)**

產品名稱：_____

註：請將參賽產品照片以電子郵件(夾帶附件)方式寄至穀得獎競賽小組信箱。

正面包裝
背面包裝

附件五：「十大嚴選穀得(GOOD)產品」競賽-參賽產品照片(續)

正面實物
側面或剖面實物

附件五：「十大嚴選穀得(GOOD)產品」競賽-參賽產品照片(續)

其他角度
其他角度

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—胡麻（**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：若表格不敷使用請自行增加。

第六屆「十大嚴選穀得(GOOD)產品」競賽　專用信封封面

截止收件日期：109年8月21日(星期五)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—胡麻

寄件單位：_____

寄 件 人：_____

聯絡電話：_____

地　　址：_____

★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。	注意事項
□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 □相關資料文件(書面及電子檔) □本人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。

註：上列各件請依順序，由上而下整理齊全，請勿摺疊，平放裝入封袋內。

附件七：國產雜糧原料使用建議一覽表

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 5、高雄 6 號、 高雄 9 號、高雄 10 號	新鮮、風味香醇、濃密爽口	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
黃豆	臺南選 1 號、臺南 2 號、臺南 10 號、高雄 6 號(綠蜜)、高雄 7 號、高雄 8 號(冬蜜)、高雄 9 號(綠晶)、高雄選 10 號、高雄 11 號(香蜜)、高雄 12 號(綠翡翠)、花蓮 1 號、花蓮 2 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	桃園、新竹、苗栗、臺中以南、花蓮	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、粉、冰淇淋及製菓等產品
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 11 號	適合製作黑豆茶、豆漿、豆腐等產品			
	高雄 7 號(黑蜜丹波)	蜜黑豆優良品種、風味佳			
	滿州小黑豆	臺灣原生種黑豆、耐鹽又耐風、顆粒小但豆味濃郁、富含花青素、營養價值高		屏東	

附件七：國產雜糧原料使用建議一覽表(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	
綠豆	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（菜）綠豆適合加工製餡用、生產豆芽、冬粉絲等；粉綠豆適合煮綠豆湯
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	可磨粉或是煮熟後作為麵包或糕餅內餡
落花生	臺南選 9 號、臺南 11 號、臺南 13 號、臺南 14 號、臺農 6 號、花蓮 1 號	產量高、營養價值高、品質穩定、炒熟後風味佳	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
小麥	臺中選 2 號	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	可應用於中高筋性烘焙等產品
	臺中 36 號	麵粉蛋白質含量達 12.4%、筋性好、口感 Q 彈、具有耐倒伏、適合機械收穫、耐白粉病	3 月中旬	臺中、彰化、臺南	可應用於中式麵食等產品
薏苡	臺中 1 號、臺中 2 號、臺中 3 號	品質穩定	7 月至 9 月及 11 月至 12 月	彰化、嘉義、南投	可應用於烘焙內餡、甜品、膨發使用
臺灣藜	臺灣原生種	品質穩定，臺灣藜易栽種，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	屏東、臺東	可應用於烘焙、釀造及製餡等用途，供作麵包、製麵或糕點作為內餡原料使用或顏色裝飾之用

附件七：國產雜糧原料使用建議一覽表(續)

<table>
<tr><th colspan="5">原料規格</th><th rowspan="2">經加工處理之素材
建議應用方式</th></tr>
<tr><th>品名</th><th>建議品種</th><th>原料特性</th><th>產期</th><th>主要產地</th></tr>
<tr><td>小米</td><td>臺東選 1~6 號、臺東 7 號、臺東 8 號、臺東 9 號</td><td>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</td><td>6 月至 7 月及 11 月至 12 月</td><td>屏東、臺東</td><td>可應用於釀造及製餡等用途，亦可研磨成粉，供作麵包或糕點麻糬等原料使用</td></tr>
<tr><td rowspan="2">玉米</td><td>食用玉米：臺南 13 號、臺南 14 號、臺南 15 號、臺南 18 號、臺南 22 號、臺南 23 號、臺南 25 號、臺南 26 號、臺農 4 號、臺農 5 號、臺農 6 號</td><td>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</td><td rowspan="2">5 月至 6 月及 11 月至 12 月</td><td rowspan="2">雲林、嘉義、臺南</td><td>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</td></tr>
<tr><td>飼料玉米：臺南 5 號、臺南 9 號、臺南 11 號、臺南 12 號、臺南 16 號、臺南 17 號、臺南 20 號、臺南 24 號、臺農 1 號、臺農 7 號</td><td>稱為硬質玉米。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</td><td>不僅供作一般飼料、寵物飼料，亦可作為食品加工及提煉玉米澱粉用等多元用途(如：玉米棒、玉米蛋捲及玉米麵等)</td></tr>
</table>

附件七：國產雜糧原料使用建議一覽表(續)

<table>
<tr><td rowspan="6">甘藷</td><td>臺農 57 號</td><td>高纖維食材，黃肉甘藷品種，塊根表皮棕黃色，肉色橙黃</td><td rowspan="3">全年，主要盛產期為 3 月至 9 月</td><td>新北市金山區、苗栗、新竹、彰化、臺南</td><td rowspan="5">可應用於膨發、製漿及製餡、增稠等用途，供作穀麵製品、烘焙內餡及餅皮、冰藷、山藥地瓜球、烤地瓜、甘藷粉、蜜餞等加工品使用</td></tr>
<tr><td>臺農 64 號</td><td>黃皮紅肉，介於以上二者之間</td><td>新北、桃園</td></tr>
<tr><td>臺農 66 號</td><td>高纖維食材，紅心甘藷品種，塊根表皮淡棕黃色，肉色橙紅，表皮尚光滑</td><td>新北、苗栗、新竹、彰化、臺南</td></tr>
<tr><td>臺農 73 號</td><td>淡紅皮深子肉，藷形整齊，食味佳，可作為鮮食用及烤藷等加工用途</td><td>主要盛產期為 1 月至 2 月</td><td>彰化、雲林</td></tr>
<tr><td>花蓮 1 號</td><td>表皮紫紅色，肉質為鮮艷深紫色，粗纖維、總膳食纖維、鈣及還原糖等含量較高，有別於一般市面紅肉或黃肉甘藷</td><td>9 月至 10 月及翌年 4 月至 5 月。</td><td>花蓮</td></tr>
<tr><td>胡麻</td><td>臺南 1 號</td><td>獨特香味、油脂含量 52~56%、栽培時期短</td><td>6 月至 7 月及 11 月至翌年 1 月</td><td>臺南(包含：西港區、安定區、善化區、將軍區、佳里區)</td><td>可應用加工為胡麻油、胡麻粉、胡麻醬等</td></tr>
</table>