



員林農工學生把裂果番茄拿來作冰酒，獲得「全國專業科群專題及創意製作競賽」第二名。（記者顏宏駿攝）

飲酒過量，害人害己

心疼番茄裂果 學生拿來釀冰酒

員林農工研究成果獲獎

（記者顏宏駿／彰化報導）極端氣候造成農作物栽培門檻提高，這幾年種小番茄的農民大增，但因為氣溫不定，經常出現裂果，而此一情況的果實，只能做為堆肥，但國立員林農工把裂果番茄拿來作「番茄冰酒」，發酵後的番茄渣還能作番茄果泥，這項技術可增加農民收入。

校方將「番茄冰酒」的研究成果，參

加「全國中等學校專業科群專題及創意製作競賽」，結果獲得「食品群」第二名，獲獎的是該校食品加工科三年級學生謝汶霈、楊智元、張瑩涓等人。

發酵後的渣還能做果泥

指導老師李玉環表示，番茄冰酒有點酸、有點甜，最重要的是加工過程茄紅素不會流失太多，這是有營養概念的水果酒，其次，釀酒用的果渣經熟煮後，可以做成美味的番茄果泥。

風味獨特 把「甜」和「酸」做到極致平衡 員林農工研發番茄冰酒 獲高中群科亞軍

【記者唐詠絮／彰化報導】員林農工食品加工科以「輪『番』上陣－番茄加工應用之研究」，在「全國高級中等學校專業群科106年專題及創意製作競賽」中，擊敗 1523 件作品，獲食品群第二名。校長林玉芬表示，學生從在地農產發揮創意與實務能力，開展農產經濟成效，是農業學校教育成功之處。

去年天候異常，番茄因受到暴雨或灌水裂果嚴重，加上昆蟲病菌感染，價格雖一路飛漲到一斤 200 元，仍造成農民相當損失。員林農工食品加工科三年級學生張瑩涓與謝汶霈兩人，看著家人辛苦栽種的小番茄只能成為堆肥，興起為番茄找出路的念頭。

正好學校釀酒課提及冰酒是以霜凍裂果製成的高單價產品，二人便和楊智元三人共同研究「番茄冰酒」，由於學生未滿 18 歲不能飲酒，只能請到校運動的社會人士品嚐，不斷的修正口感，終於完成。

指導老師李玉環說，製作番茄冰酒獨特的風味特點要把「甜」和「酸」做到極致平衡，12%的甜度與純釀造的酒精濃度 12%，不僅甜美醇厚，口感清爽，還



全國高級中等學校專業群科106年專題及創意製作競賽，員林農工食品加工科張瑩涓(左)、謝汶霈(中)、楊智元獲食品群第二名。(唐詠絮攝)

帶點成熟的水果香味。果渣也不能浪費，完全不浪費，又能結合二林鎮小番茄產地特色，未來若成功推廣，可以成為另一項名產或伴手禮。