



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霏、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。

員林農工學生番茄冰酒創意

【記者方一成／彰化報導】

去年天候異常，番茄因受到暴雨或灌水裂果嚴重，加上昆蟲病黴菌感染，價格雖一路飛漲到一斤二〇〇元，仍造成農民相當損失。員林農工昨（二十）日表示，食品加工科三年級學生張瑩涓與謝汶霈兩人，和同學以釀酒課上學到的知識，番茄加入紅龍果，做出口感酸甜好喝的「番茄冰酒」，帶著美麗的紫紅色，這項創意，讓他們在今年全國高中專業群科專題及創意製作競賽中獲得食品群第二名。