

蜜煉加工新技術



包裝後的「金黃蜜棗蜜餞」

蜜棗（印度棗）是大人小孩愛吃的水果，盛產期正值春節期間，因此又稱「團圓果」，蜜棗加工後的蜜餞更是台灣人喝功夫茶喜愛的佐食甜點。為提供消費者更多元化的加工食品，並提高蜜棗的附加價值，本場開發出蜜棗蜜煉新產品－「金黃蜜棗蜜餞」已試量產上市，消費者很快就能在市場上買得到。

印度棗果實鮮甜、多汁，但在製作蜜煉產品時，如加工技術不當，蜜餞產

金黃蜜棗蜜餞

品會殘留淡淡的異味，成為印度棗蜜煉加工的一大困擾，而使許多食品加工業者裹足不前。為克服蜜棗加工後的異味，又兼顧營養及保存，本場積極研發低糖蜜棗加工技術，歷經不斷修正配方，已有突破性的成果－係採用物理方式克服目前產品具有異味之缺點，所研發的產品色澤澄黃、甜而不膩、質感香Q，且因水活性的有效控制，產品可在室溫下貯存，無需添加任何防腐劑，對



本場研發的「金黃蜜棗蜜餞」

保護消費大眾健康更多了一層保障。

目前此項「印度棗蜜煉加工技術」已非專屬授權給庚慶食品公司，相信在不久的將來，消費大眾將會品嚐到香Q甜的蜜棗蜜煉加工產品。也希望藉由本項技術移轉業界量產，能帶動高屏地區蜜煉蜜棗加工產業，增加蜜棗的利用價值，創造農民、加工業及消費者三贏的新局面。



傳統的蜜棗蜜餞

文·圖／陳正敏、李穎宏