



高雄區農情月刊

第191期

贈閱

國內郵資已付
屏東郵局173號
許可證

屏東誌字第017號
雜誌交寄

發行機關：行政院農業委員會高雄區農業改良場
發行人：黃德昌 總編輯：楊文振 主編：吳倩芳
網址：<http://kdais.coa.gov.tw/view.php?catid=9>

為民服務單一窗口專線電話：(08) 7389026

地址：屏東縣長治鄉德和村德和路2-6號 Tel: (08)7389158

承印：利吉印刷有限公司 Tel: (08)7232993

行政院新聞局出版事業登記字號：臺省誌字第827號

中華郵政屏東誌字第017號執照登記為雜誌交寄

GPN：2008600227

工本費：5元



蜜煉無籽蜜棗 加工「新」技術～研發成功

文／陳正敏
圖／林怡如



發表會現場人員品評蜜煉無籽蜜棗加工品

本場為提升蜜棗的附加價值，積極研究蜜棗蜜餞加工技術。「蜜煉無籽蜜棗」加工新技術於8月9日在本場公開發表，現場並舉辦品評，與會來賓讚不絕口。歡迎有興趣的農民或加工業者與本場洽談新技術移轉。

蜜棗蜜餞為臺灣特產且為年節送禮及飲茶佐食的甜點。蜜棗年栽培面積約2,000公頃，果實產量約30,000公噸，盛產期集中於12月～1月，常造成價格低落。因此，本場加工研究室積極投入研究，開發蜜棗蜜餞加工技術，以提高蜜棗的附加價值及解決產銷失衡問題。

加工研究室曾於前年研發「金黃蜜棗蜜餞」加工技術，並將技術授權業者運用。惟此產品上市後，市場反應尚有缺點，為回應消費者需求，本場研發朝「去籽化、低糖化及去特殊異味」等方向改進。經過1年多的試驗，利用有瑕疵的新鮮或冷凍果實，或黃熟果作為原料，成功研發生產「蜜煉無籽蜜棗」的關鍵技術。

蜜棗黃熟果具有特殊異味，且經蜜煉乾燥後，異味更加凸顯，消費者難以接受。本次發表的新技術不僅能解決傳統加工業者無法解決「特殊異味」及「去籽」問題，且產品為低糖並完全不使用防腐劑，可在常溫下保存。

本場開發成功蜜煉無籽蜜棗加工「新」技術，產品均以體貼消費者為出發點，無添加防腐劑、可於常溫保存；產品去籽，具有Q彈、有嚼勁特性，適合各年齡層消費者享用。此技術經商品化後可達成農友、消費者、加工業者三贏的局面。歡迎有意願技轉的農民或加工業者，逕洽本場研究人員（聯絡電話08-7746750）。



單包裝蜜煉無籽蜜棗加工品
(以包裝紙顏色區分不同糖度)



蜜煉無籽蜜棗加工品