

天然「尚好」~ 不褐變的芒果乾

文·圖／林怡如

為了讓民眾吃出健康與美麗，本場近年來積極運用農產品副產物開發天然的防褐變資材，成功的研發出天然的萃取物，並藉由添加在芒果的果乾製作上，開發出室溫貯藏3個月後，天然不變色~水水的芒果乾。

蔬果採收後，在處理、加工及貯藏過程中常會發生褐變，由於褐變會造成產品的顏色及風味等感官特質的改變，導致產品的品質及櫥架壽命下降而不被消費者所喜愛，因此，許多蔬果食品在製造加工過程中，常需使用法規容許的化學性食品添加物來避免產品的褐變，有時更會添加食用色素來調整色澤，但是隨消費者健康意識抬頭及近年來的一些重大食安威脅事件，使得國人在選購食品大幅傾向健康及天然趨勢，因此，利用天然物來代替化學性添加物變得相當符合消費者對食品安全的要求。本場為配合國家食安政策目前已完成運用農產品副產物來進行天然防褐變資材的開發，並應用在芒果果乾製作上的防褐變及抑菌上，對於芒果乾產品的室溫貯架壽命的延長，及果乾的商品價值的維持成效相當良好。

運用天然添加物取代化學性添加物是一項相當值得推廣的技術與作為，本場運用農產品副產物開發化學性添加物代替性的資材，所秉持的理念是：期望藉開發天然添加物資材增進農產品副產物的利用價值，達農業循環利用目的並兼具有環保效能，更重要的是能減少化學性添加物對消費大眾健康的傷害作出實質而有意義的貢獻。本場目前在芒果乾燥加工製作上，已累積有部分的成果，未來更將進一步擴大研發應用範圍，讓消費者在食的安全上獲得進一步的保障。



經天然萃取物防褐變處理，室溫貯藏3個月後不變色的芒果果乾。



未經防褐變處理，剛製作完成的芒果果乾。



芒果果乾未經防褐變處理，經貯放後容易變色。