

# 乾燥加工

- 1.殺菁(圖10)：本步驟可依實際情況調整，如欲殺菁則沸水汆燙不超過10秒。
- 2.乾燥(圖10、11)：銷售鮮品者可利用電風扇或自然通風，使清洗後之果萼表面水分乾燥，避免儲運過程中腐爛。銷售乾品者可利用熱風乾燥機(50-60°C，24-48小時)將果萼烘乾，其乾燥成品水活性約小於0.3，含水率低於10%。
- 3.包裝(圖12)：鮮品通常以通風良好之塑膠籃盛裝運銷。乾品以避光的密封袋為佳，避免果萼氧化變黑，或果萼之花青素降解，並阻絕蟲害。
- 4.儲藏：鮮品應盡速加工利用，短期可以紙箱包裝置於15°C冰箱儲藏7天。乾品以避光的密封袋包裝後置於4°C冰箱儲藏，可維持鮮紅色澤，確保品質。



圖12. 包裝—乾品以避光的密封袋為佳，以維持果萼鮮紅的色澤。