前言

木鼈果(*Momordica cochinchinensis* (Lour.) Spreng.)屬於葫蘆科苦瓜屬之本土原生作物，為衛生福利部公告可供食品使用原料，僅種子須注意具微毒性，不可食用。木鼈果假種皮及果肉，其酸鹼值約為6.0，屬於低酸性食品原料，若要製成低酸性果汁飲料且在常溫保存1年以上，可能存在殺菌不完全而有肉毒桿菌孢子污染的風險，而新鮮果汁搭配酸性原料調整酸度，經簡易殺菌後，即使以冷藏方式保存，其飲品賞味期通常無法超過3天且容易變質。本項高溫長時間殺菌技術，即是利用二次殺菌原理，可延長冷藏果汁飲品保存期限達14天，提供農友在生產規模尚無須設置殺菌釜，想嘗試製作瓶裝飲品的情況下，仍可製作果汁之技術。