

## 結語

木鱉果屬於低酸性原料，製作果汁時，應特別注意殺菌溫度、時間及成品必須冷藏保存，可利用檸檬、金桔、百香果或鳳梨調整酸鹼值及風味，透過欄柵技術(Hurdle Technology)減少微生物的影響，本項技術可提供農友利用一般廚房常見的設備，製作非屬於低酸性罐頭之瓶裝果汁，延長成品冷藏保存期限，擴增木鱉果飲品利用性。