

# 熱帶風味封存 鳳梨果乾加工流程

文圖/蘇致柔、王智群



臺灣鳳梨產期約為每年3-8月，產地集中在中南部地區，以屏東縣、臺南市及高雄市種植最多。加工上常見產品有鳳梨果乾、鳳梨果汁、鳳梨罐頭及鳳梨內餡等。鳳梨含有蛋白質分解酶，有些鳳梨吃起來會有咬舌的感覺，也能用在料理中軟化肉質，加上酸酸甜甜的味道很適合入菜，例如鳳梨苦瓜雞與鳳梨蝦球等。

## 【鳳梨果乾製作流程】

### 一、鳳梨洗淨、去除頭尾、削除果皮

挑選7-8分熟的鳳梨，清洗乾淨後，去除鳳梨的頭尾並削去果皮。

若希望鳳梨果乾外觀大小一致，可使用鳳梨取肉器進行取肉及去芯，但會損耗較多果肉。



### 二、切片

將鳳梨果肉切成片狀，建議切片厚度約1-2公分較為適中。

(一)切片厚度需一致，乾燥才會均勻。

(二)切片厚度越厚，需較長乾燥時間，成品肉厚



有嚼勁；切片厚度越薄，乾燥速率快，但成品肉薄較為乾硬。

(三)切片厚度過厚，導致中心水分不易蒸散，乾燥不均勻而易出現外乾內濕的狀況。

### 三、殺菁

將鳳梨於100°C沸水殺菁2-5分鐘後撈起，瀝乾水分，可依照材料多寡增減殺菁時間。



### 四、乾燥

切片後鋪平放入熱風乾燥機，溫度設定50-60°C，可在乾燥期間翻面避免乾燥不完全。

(一)可將切片鳳梨鋪在烘焙紙上，避免果肉沾黏不易取出。

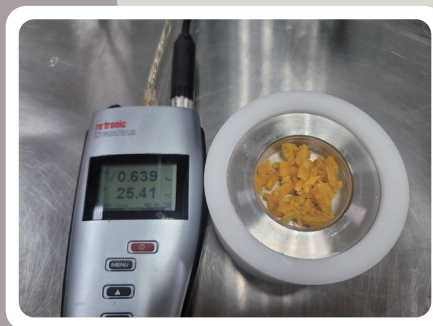
(二)溫度過低導致乾燥時間拉長，容易有微生物孳生，溫度過高導致外觀褐化不美觀。



### 五、水活性分析

將果乾切碎後以水活性測定儀分析，建議樣品乾燥至水活性0.65以下再收樣，可儲藏較長時間。

厚度1公分鳳梨通常需以50°C乾燥24小時以上，乾燥時間依設備機型、乾燥量而有差異，建議輔以水活性測定儀分析結果作為收樣時間判斷的依據。



### 六、收樣包裝

以密封袋搭配乾燥劑，維持包裝內乾燥，於室溫陰涼處可存放6-12個月，若水活性較高建議以冷藏保存。

鳳梨鮮果(去皮後)乾燥後可產生約果肉重量10-14%的果乾。



## 【果乾應用 - 巧克力鳳梨】

### 一、巧克力融化

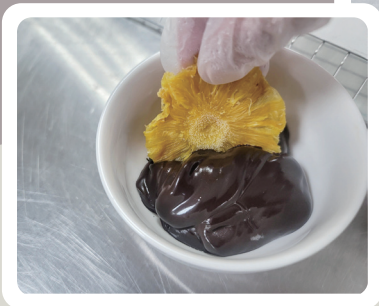
將巧克力隔水加熱融化後倒入碗中備用，趁巧克力凝固前沾取半片果乾面積的巧克力，使色澤上呈現光與暗的強烈對比。

### 二、凝固

將果乾巧克力放在烘焙紙上冷卻，待巧克力凝固以後方可包裝。

### 三、包裝

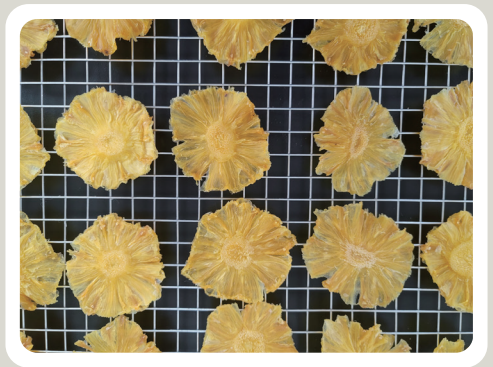
產品保存以防止水活性上升與預防油脂氧化為原則。可搭配乾燥劑、脫氧劑及密封袋包裝，減緩果乾吸濕與巧克力油脂氧化的速度。



## 【果乾應用 - 果乾茶】

### 一、果乾乾燥

製作果乾時可切更薄、烘更乾以利保存，不需考慮口感。



### 二、果乾組合

將鳳梨果乾與不同水果做搭配，一同沖泡，例如鳳梨果乾、紅龍果果乾及檸檬果乾搭配，鳳梨提供風味，紅龍果提供顏色、檸檬提供酸味，組合成一杯果乾茶。

