

鳳梨釋迦 冷凍加工技術

文、圖/ 陳盈方、江淑雯、盧柏松、陳信言



本技術生產之鳳梨釋迦全果冷凍果品，外觀顏色仍保持鮮綠且具備風味及果肉Q彈特性。

自12月起至翌年4月，其中以冬至到春分的果實品質最為穩定，1-2月為果實盛產期，此時生產的鮮果進行後熟與冷凍加工最為合適，若使用11月份果實，其後熟過程中容易裂果，導致微生物污染而無法符合冷凍食品衛生標準；又3月下旬到4月份果實種子常有萌芽現象，冷凍後容易造成風味與口感改變，較不為消費者接受，須特別留意。

全果急速冷凍或鮮果截切再急速冷凍，兩種方式皆能維持鳳梨釋迦原有的風味與口感，成功關鍵便是縮短最大冰晶生成帶的時間，以防止大冰晶形成導致果實(肉)細胞破裂，繼而造成組織液流失與果肉塌陷。常見的急速冷凍方法為氣冷式冷凍法與液態氮接觸法，皆適用於鳳梨釋迦冷凍果生產，氣冷式急速冷凍為利用密閉環境強制吹送冷風，讓環境溫度維持在-40℃以下，依機械設備能力不同而有差異；液態氮冷凍則利

用其-196℃超低溫液態性質與食品接觸，瞬間帶走食品熱量而予以冷凍。

鳳梨釋迦全果冷凍技術應用，需掌握果品後熟關鍵、抑菌方式，並搭配急速冷凍與真空包裝，藉以維持鳳梨釋迦冷凍果品品質。鳳梨釋迦冷凍果品的問世，有利進行反季節行銷，成為夏季新興水果冰品，多元化擴增銷售管道及市場。

鳳梨釋迦全果冷凍技術應用，需掌握果品後熟關鍵、抑菌方式，並搭配急速冷凍與真空包裝，藉以維持鳳梨釋迦冷凍果品品質。鳳梨釋迦冷凍果品的問世，有利進行反季節行銷，成為夏季新興水果冰品，多元化擴增銷售管道及市場。



裂果不可作為冷凍果品原料，因易受微生物汙染衍生食品衛生安全疑慮。



冷凍鳳梨釋迦之產品(全果、切丁、切片)