

# 鳳梨旺事來

## 亮點加工增值技術，助攻新市場

本所112年9月15日新聞稿

農試所農化組蔡淑珍 劉滄琴

台灣鳳梨年產量38萬公噸，產值達88億，居台灣水果第一名，惟以鮮銷市場為主。農業部農業試驗所運用台灣育成鳳梨品種纖維細緻、香氣足等特色，以優化既有製程、開發新樣態和新口感之加工產品，並搭配省時省工設備提昇效率，研發加工技術，推薦產業應用，期待強化國產鳳梨與加工產業之鏈結，創造新商機。該所於9月15日在嘉義農業試驗分所辦理成果發表會，展出多項技術，歡迎有興趣的加工或食品業者參加！

### 冷凍不走味、口感更細緻～即食冷凍鳳梨鮮果製程技術

農試所說明，冷凍加工產品具有延長食用期限、使用便利、產品價格安定、外銷免檢疫等優點，而保有水果果肉樣態和營養素的冷凍果品為近年追求健康飲食的冰品新趨勢，然冷凍果品容易有生菌數偏高、風味流失的缺點，該所開發即食冷凍鳳梨鮮果，透過原料預處理穩質技術、結合新穎急速冷凍技術，可減少冷凍過程生菌數、避免氧化異味產生，產品冰晶小，並強化原果風味、營養性和適口性，稍微解凍即可食用，也可以延伸開發如鳳梨雪酪等產品(圖一)，符合營養、天然、少添加的消費趨勢，搶攻國內冰品市場，行情看俏。



圖一、即食冷凍鳳梨鮮果開發之鳳梨雪酪冰品。

### 發酵省時更安全、風味多樣化～蔭鳳梨醬生產技術

蔭鳳梨醬是台灣傳統食品，常見應用在鳳梨苦瓜雞、蒸虱目魚等料理烹調，但傳統蔭鳳梨製程有品質不易控管之缺點，該所翻轉一般傳統發酵方式，建立標準製程，透過定量混合發酵菌種、找到最適發酵條件，建立製程品管指標，使蔭鳳梨醬控制在最適度的發酵程度和品質。新型態的蔭鳳梨醬不但可縮短40-50%的發酵時間，食用方

作者：蔡淑珍研究員  
連絡電話：04-23317415

式更多元，以蔭鳳梨醬作為半成品加工素材應用在調味醬、特色餐點、風味飲品等新穎性產品(圖二)，能讓加工業者創造多樣的發酵產品及話題性的新興口味。

### 無油更健康、酥脆新口感～ 鳳梨果脆壓差膨發乾燥技術

市面上酥脆型果乾大都採用真空油炸、冷凍乾燥等加工方式，這些加工方式成本高，且真空油炸容易有油耗味及營養流失等問題。該所應用壓差膨發乾燥技術開發鳳梨果脆產品(圖三)，透過結合壓差及紅外線真空乾燥技術，讓鳳梨產生具網絡結構的酥脆口感，因非高溫加工，所以更可保留鳳梨營養及風味，且生產成本較真空油炸、冷凍乾燥加工方式低，但口感酥脆性更優、儲架壽命更長，此新型態產品與目前果乾市場具有區隔性，又符合大眾重視營養、少添加的消費趨勢，市場性令人期待。

### 濃縮好應用、鹹甜更美味～ 鳳梨閒閒鹹甜濃縮果泥

農試所說明，為快速消化盛產期的鳳梨產量，該所以減少加工工序及少添加物使用為目標，開發鳳梨閒閒鹹甜濃縮加工產品(圖四)，可應用鮮果或冷凍果品再調整配方製成濃縮果泥，適合應用於添加適量比例冰水，或與綠茶、紅茶等茶類搭配調製、或直接作用為冰品的水果淋醬，是夏天消暑聖品。

有鑑於加工技術日新月異，更是未來重要之消費樣態，為搶攻年輕族

群市場，該所首次攜手農業部茶及飲料作物改良場，應用雙方技術強項，合作開發新穎性茶飲，也歡迎茶及飲料、冰品業者前來指教喔!



圖二、新型態蔭鳳梨醬(右)。



圖三、新型態果乾-壓差膨發鳳梨果脆。



圖四、鳳梨閒閒鹹甜濃縮產品適合與各式茶湯搭配調製為風味茶飲。