

打樣中心新增 IQF 冷凍服務



氣冷式批量急速冷凍機，冷凍環境可達零下40°C。

本場農產加值打樣中心因應113年農產品初級加工場新增「冷凍與冷藏」加工方式，特增購個別急速冷凍機(I.Q.F)1臺，屬於氣冷式機型，冷凍環境達零下40°C，可提供農友冷凍或冷藏的蔬菜泥/抹醬或水果泥/抹醬等新產品開發，進行打樣評估。

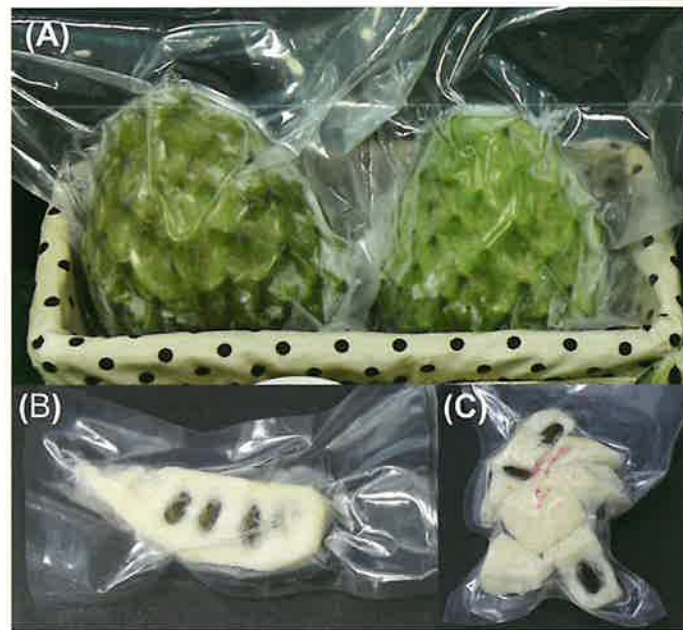
急速冷凍為常見的冷凍加工方式，原型蔬果如冷凍鳳梨釋迦、冷凍芒果、冷凍葡萄、冷凍毛豆等等，皆是利用急速冷凍設備進行。消費者在家中利用一般冰箱冷凍時，易導致食品品質下降，是因為食品中的水分在結冰過程中，形成過大的冰晶，破壞了食材中的細胞。水的冰點是0°C，但因食物中還有其他物質，所以通常食品的冰點會比0°C更低，且當溫度介於-1°C至-5°C時，食品中的水分特別容易形成過大的冰晶，導致食物的細胞破損、品質下降，此階段也被稱為「最大冰晶生成

文、圖/ 陳盈方帶」，於凍結過程通過最大冰晶生成帶的時間越短，冰晶體積越小，越不易撐破組織，維持良好解凍後口感。

IQF實際加工過程會隨原料屬性不同進行製程調整，蔬菜原料建議經過殺菁，可維持原型或均質成蔬菜泥後，再進行急速冷凍，殺菁步驟可以去除草青味、抑制酵素作用及降低微生物含量。水果原料進行急速冷凍前，抑菌處理極為重要，食品品質指標為衛生指標菌，如腸桿菌科及沙門氏菌必須未檢出，且總生菌數須控制在1,000以下。

本中心提供農產加工專業諮詢、實地打樣作業及農產加工品品質檢測等服務，藉由設備持續更新及科學數據妥善管理，

維護農產加工品衛生安全，有助於臺東地區農產加工技術與產品品質提升及多元發術展。臺東區農產加值打樣中心服務電話089-32110#1624，歡迎農友多加利用。



鳳梨釋迦急速冷凍成品(A)冷凍全果(B)冷凍果瓣(C)冷凍切塊