

鳳梨釋迦是臺灣重要的出口果品，過去主要以鮮果銷售為主，但由於生鮮冷藏鳳梨釋迦受保鮮期短及檢疫等條件限制，因此本場特別開發「全果冷凍鳳梨釋迦」技術以促進多元利



冷凍鳳梨釋迦於削皮機上削皮之情形 參考運用。

用，突破相關困境。由於冷凍後的果品外表堅硬，食用前需先微解凍，才可切開享用，為更快速及方便的應用冷凍鳳梨釋迦果品，本場以改良市售鳳梨削皮機取代人工解凍削皮，經試驗機械削皮效果良好，每小時最多可處理180個果實，削皮後果肉留存率約60%，可供大量應用之加工或餐飲業者參考運用。

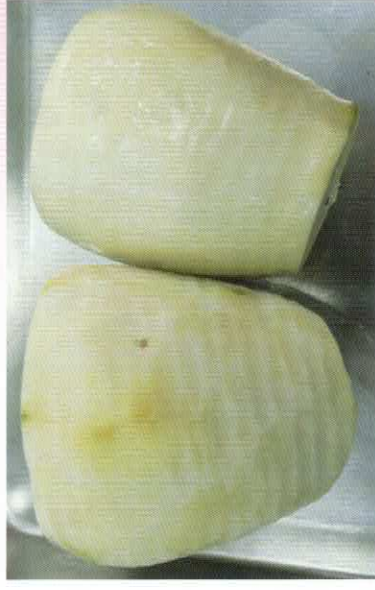
本場研發的果實催熟及全果冷凍技術，其生產之冷凍鳳梨釋迦屬於食品，可符合先進國家食品安全標準，且不受限檢疫條件，冷凍果品賞味期限可達6個月以上，具有搶進新外銷市場及新食用型態的潛力。一般在食用前，可先於室溫下解凍30分鐘，或使用微波爐微波解凍40秒後，即可削皮及切開食用，此時雖可削皮，但由於此時果實溫度還很低，操作人員無法長時間手持削皮，故大量應用的加工或餐飲業難以人工如此操作。因此本場以市售鳳梨削皮機，調校刀具切削深度、行程及轉速等相關機械參數，以作為冷凍鳳梨釋迦削皮使用。此機械原為鳳梨削皮之用，機械去皮原理是將果實固定在垂直旋轉

軸上，以圓管結構的削皮刀具上下切削果皮，由於冷凍鳳梨釋迦的表面堅硬且多有突起，會造成刀具跳動，因此將原來只要一次的削皮行程，以程式修改為兩次削皮行程，並減少刀具切削深度，第一次先將表面突起及部分表皮削除，第二次將大部分的果皮及內層石細胞削除，經2次機械削皮，可將表面大部分的果皮削除，再以人工將果實上下未經機械削皮的位置切除，即可完整去除冷凍的鳳梨釋迦果皮。

冷凍鳳梨釋迦具有不同於鮮果的口感及滋味，以機械削皮可快速、方便且衛生的獲得冷凍鳳梨釋迦果肉運用，且機械不需複雜改裝，即可應用於鳳梨及冷凍鳳梨釋迦，相關技術可供加工、冰品或餐飲業者參考運用，以促進鳳梨釋迦多元利用。



以本場研發之省力結構切除未經機械削皮的位置



經機械削皮及人工切除頭尾之冷凍鳳梨釋迦