

## 紅龍果乾燥及脆化技術－技術說明

臺灣紅龍果產業發展迅速，為提高果品價值與緩解盛產期之產銷壓力，需積極開發或改善紅龍果加工產品。目前常見之市售紅龍果乾製品，多採常溫或熱風乾燥製成，有含水量偏高、口感偏軟之特性；少數採油炸或冷凍乾燥製成之果乾，雖有酥脆口感，但較不符合國人逐漸重視之健康飲食觀念，或因設備門檻過高，而於國內市場上較為少見。本技術包含紅龍果乾燥及脆化兩階段製作過程，製品質地酥脆，口感及風味皆與市售同類商品具區別性。

本技術第一階段為紅龍果之乾燥處理，以新鮮紅龍果帶皮切片(5-7mm)，利用熱風乾燥脫水設備，在控制褐變與維持製品之香氣的處理條件下，連續乾燥 48 小時後完成，此階段完成之製品為口感偏軟之果乾，已具商品價值。

第二階段為紅龍果果乾之脆化處理，以上階段製成之果乾為材料，於密封容器中進行 2 個月之脆化處理，過程無耗能亦不使用食品添加物，對果乾外觀及營養成份無顯著影響，處理後可進一步降低紅龍果果乾含水率與水活性，除延長保存期限外，亦使果乾產生酥脆之口感。

以本技術製成之紅龍果果乾脆片，保留具豐富膳食纖維及果膠成份之果皮，製作過程未經糖漬、油炸或烘烤亦無使用食品添加物，即能產生獨特酥脆口感，與市面上同類產品具區別性，同時亦符合消費者對食品之健康與營養訴求，具市場潛力。