

鳳梨釋迦催熟及全果冷凍技術授權說明

受限鳳梨釋迦產季，消費者僅能在 12 月至隔年 4 月間品嚐，利用鳳梨釋迦催熟及全果冷凍技術生產全果冷凍新產品，可延長銷售期達 6 個月以上；且鳳梨釋迦冷凍果屬於食品，不受限檢疫條件，冷凍果品方便運輸，也可運送至鮮果無法到達之外銷市場，具有搶進新外銷市場的潛力。本授權案提供鳳梨釋迦催熟及全果冷凍技術，催熟技術可使果實於 3 天一致軟熟，全果冷凍技術以抑菌處理及 -40°C 急速冷凍，搭配真空包裝，維持冷凍果品衛生安全。交付材料為技術手冊 1 冊，以及總計 16 小時之技術指導與諮詢講解(於正常上班時段內)。