



五、有機柑桔乾製品應用面向



五

· 有機柑桔乾製品應用面向

(一) 柑桔果乾

有機柑桔多元利用技術製成之果乾，可直接食用，亦可以熱水沖泡，片刻即可享用天然果茶（泡過的果乾與鮮果口感風味十分相近，亦可食用）；與紅茶、各類花茶及咖啡等搭配沖泡，更可變化出各式獨特風味的飲品。有機柑桔果乾重量輕，攜帶及保存十分方便，無論是居家、上班或外出旅遊，使用上都相當便利。另外，有機柑桔果乾亦可入菜，搭配作為料理的食材，可烹調出具有橙香風味的特色料理。



茂谷柑果乾



臍橙果乾



晚蒲西亞橙果乾



香水檸檬果乾

圖17. 有機柑桔果乾片。



(二) 柑桔果粉

有機柑桔多元利用技術製成之果粉，應用的面向與範圍相當多元廣泛。可直接以熱水沖泡，即成天然果茶，亦可與紅茶、各類花茶及咖啡等搭配沖泡，變化出具橙香風味的飲品；將其作為烘焙原料或搭配料理使用，除了可作為香料或調味料外，亦是天然的色素，使得烘焙食品或料理呈現獨特的色、香、味。若調製成水果鹽，更是餐桌上各式料理最佳佐料或提味聖品。另外，有機柑桔果粉亦可廣泛應用於加工食品業上，作為天然、安全及健康的食品原料使用。一般消費者使用上，以小瓶罐或袋裝，隨身攜帶隨時可用，兼具便利與實用性。



茂谷柑果粉



臍橙果粉



晚崙西亞橙果粉



香水檸檬果粉

圖18. 有機柑桔果粉。



五

有機柑桔乾製品應用面向

(三) 柑桔果皮脆片

有機柑桔多元利用技術製成之果皮脆片為乾燥果皮的粗片或顆粒，除了含有許多營養成分與機能性成分外，更富含膳食纖維。以臍橙為例，每100公克之果皮脆片含有46.3公克的膳食纖維，以熱水沖泡後，散發出陣陣橙香並呈現軟Q口感；搭配各式穀類飲品沖泡食用，相當具有飽足感，可作為早餐、點心或代餐使用，既養生又方便。



圖19. 有機柑桔乾果皮脆片。



圖20. 有機柑桔乾製品以小瓶罐或袋裝，隨身攜帶隨時可用，十分便利與實用。