



柑桔乾製品製作技術

文 / 圖 陳奕君

本技術製成之柑桔全果利用成品，包含果乾、果粉及果皮脆片等，除直接食用外，亦可延伸應用，提高柑桔多元利用之面向與附加價值。

技術內容及特色：

1. 利用物理方式(溫度)進行柑桔全果之乾燥脫水。
2. 製程不受天候及微生物影響，亦無使用食品添加物。
3. 可有效控制褐變與維持製品之香氣、顏色及營養成分。
4. 製品不需使用防腐劑，於常溫乾燥條件下即可長期保存。

商品化價值及市場潛力：

1. 本技術製程無使用食品添加物，保存期間長且毋需以防腐劑延長儲架壽命，無食安疑慮。

2. 本技術可提升柑桔原料利用及提供研發地區特色伴手禮等多重選擇，乾製品方便攜帶可隨時食用，具養生、安全及便利之特質。
3. 柑桔果乾、果粉及果皮脆片應用面向廣，可用於各式餐飲料理中，亦可作為食品原料，綜合表現亮眼，深具市場潛力。

技術移轉：

本項技術移轉採非專屬授權方式辦理，授權期限3年，授權金為新台幣壹拾參萬捌仟陸佰元(含5%營業稅)。對於授權內容，若有疑問，請逕洽本場斑鳩分場陳奕君助理研究員(089-224826)，相關資訊及附件均登載於本場網站(<http://www.ttdares.gov.tw>)，請逕行上網查詢或下載表件應用。



本技術製成之柑桔乾製品，果乾(左)、果粉(中)及果皮脆片(右)。