

鳳梨鮮果加工製程技術~~

日頭赤炎炎，最近天氣的酷熱簡直不輸當年夸父追日呀~，大暑節氣到啦！該怎麼解暑呢？告訴你個好消息，本所研發即食冷凍鳳梨鮮果加工技術！讓你吃得到現採鳳梨的新鮮原味，細緻的冰晶驚艷你的口感，酸甜恰到好處同時保有鳳梨原果營養性，適口性佳，可微解凍後直接食用，WOW還延伸開發了雪酪產品，揪齣呷~~

這麼棒的技術，當然不能只有我知道~有興趣技轉的朋友請點連結傳送門↓
<https://www.tari.gov.tw/news/index-1.asp?Parser=9,4,25,,,4596,,,2,,,,2023/4/20>

【大暑】國曆7月23日

7月23日或24日，太陽到達黃經120°是大暑。大暑前後，是一年當中最熱的時期，

「大暑熱不透，大水風颳到」
大暑不熱即表示氣候不順，會有水災或風災。
「大暑著愛熱，年冬才快活」

夏天就該這樣吃

即食冷凍
鳳梨鮮果
加工製程技術

同土易加日央
酸酸甜甜子滋味!

鳳梨雪酪

鳳梨雪酪

鳳梨雪酪

國曆7月23日
大暑
Great heat

鳳梨雪酪