

「仙草乾快速熟成與製程改良技術」簡介

為了即時供應仙草乾製成仙草凍，本技術提供快速熟成仙草乾之方法，免除仙草乾製凍前需貯藏 6 個月以上之必要性。本技術專門為仙草所設計研發，除了可加速仙草乾熟成外，另可去除仙草臭菁味，減低仙草乾貯存不當之發霉風險、改善仙草乾安全衛生問題及提升仙草乾香氣與醇厚口感。本技術方法操作簡單，為一個最佳的仙草焙火條件溫度、時間與氣門開關時機點，不影響仙草極佳抗氧化活性，各種品種仙草皆可適用。導入仙草加工製程另可進一步開發碳焙技術之仙草茶、仙草奶茶或仙草冰淇淋。