**「新式柑橘皮蜜餞製程技術」簡介**

附件一

本技術改善傳統蜜餞製程之脫苦程序及調味單調之缺點，柑橘皮經由本研發新型快速脫苦技術處理，再經專屬柑橘配方調味，可製成深受消費者喜愛的柑橘皮蜜餞。本新型加工技術簡單易行，消費者接受度高，可廣泛推廣，協助農民、業者獲利。

全球主要生產柑橘的國家有很多，但目前柑橘加工樣式少，且符合華人口味之新型加工技術與配方者更少。本技術製成的柑橘皮蜜餞呈現橙橘亮麗金黃色，無需色素，無防腐劑且香氣濃郁、口感爽脆，有別於傳統柑橘加工品，是針對年輕族群所開發之新型柑橘皮蜜餞。目前台灣市場無類似的產品，將給予期待新式柑橘加工品的消費者滿足感。