

「甘藷糖漿製程技術」簡介

甘藷為我國最大宗雜糧作物，近年甘藷市場熱夯並走精緻路線，而不符合市場品規之甘藷需同步加工加值利用。糖漿作為甜味劑或調味劑，廣泛應用於不同食品全球市場熱絡增長。本技術基於甘藷高含量澱粉可轉化成糖之特性，利用符合食用安全衛生之甘藷及其加工副產物或格外品等原料，開發甘藷糖漿並建立製程技術。本技術產品為天然、無添加、具蜜番薯特色風味之純甘藷糖漿，可作為淋糖漿或液體糖漿，打入風味糖漿市場，應用於烘焙加工或調飲產品，符合風味糖漿、健康和天然糖漿等市場消費新趨勢。本技術開發甘藷新樣態產品，增加其新應用模式，有助甘藷產業產值穩定成長。



圖 1 甘藷糖漿及其應用