

「即食冷凍地瓜乾製作技術」簡介

本技術涵蓋自原料預處理技術、保色技術及低溫焙烤等加工程序。透過優化之製程，提升產品色澤鮮亮程度，保留甘藷產品風味且提升適口性，改善傳統地瓜乾製品易有的色澤暗沉與口感乾澀偏硬等問題，本技術產製之產品保有甘藷營養性、口感與風味，符合營養、天然、少添加的消費趨勢，具有相當競爭力。

本技術產製之冷凍地瓜乾產品單包裝可設定在 10g 以下，口感及風味佳，可作為甜品即時食用，並提升不適合用於蒸、烤藷之大藷等級原料的應用性。同時可降低現有加工方式之限制，避免如地瓜藷條、蜜地瓜塊及地瓜球等，多需額外添加如糖類等佐料之工序，且保留甘藷原始風味及口感外，更具備無添加及退冰後即食之特性。



圖、即食冷凍地瓜乾