

「香蕉冷凍果泥製程技術」技術簡介

香蕉冷凍果泥是台灣食品產業之重要加工素材，應用於烘焙、調製飲料、冰品等加工，但目前極大部分為進口加工原料，且進口產品有褐變或香氣不足之問題。台灣香蕉香氣濃郁，開發國產香蕉果泥極有潛力，藉以增加國產香蕉利用性。然而黃熟香蕉加工易褐變，本製程技術利用國產香蕉開發冷凍香蕉果泥，包括原料選擇、抗褐變技術、酵素處理、低溫滅菌和冷凍程序等，其中複合式抗褐變核心技術，解決香蕉果泥褐變之問題，並可依果泥應用特性需求，介入酵素處理技術以調整果泥質地。本技術所產製國產香蕉冷凍果泥加工素材，保有果泥之國產香蕉原有果肉色澤和風味，且微生物安全符合規範，品質佳，具有替代進口競爭力。



圖一、香蕉冷凍果泥



圖二、香蕉冷凍果泥應用