

「即食冷凍鳳梨鮮果加工製程技術」簡介

本技術提供生產即食冷凍鳳梨鮮果之方法。技術包括原料預處理技術、調漬配方和流程，及急速冷凍加工程序，保有冷凍加工產品鳳梨風味和提昇適口性，降低凍儲質變問題，提昇水果冷凍加工品品質。一般冷凍截切鳳梨易有微生物偏高和凍儲時風味流失問題，不利推動作為冷凍鮮果直接食用。本技術製成之即食冷凍鳳梨鮮果，保有鳳梨原果營養性和風味，適口性佳，可微解凍後直接食用，或延伸開發雪酪產品食用。本技術產品符合營養、天然、少添加的消費趨勢，有別一般市售精製加工冰品，因此具有相當競爭力，有利國內冷凍鮮果市場開發，亦可以免檢疫外銷推展台灣優質安全的鳳梨美味。



即食冷凍鳳梨鮮果



延伸開發鳳梨雪酪