

「新式番石榴冷凍鮮果冰品製程技術」簡介

本技術提供生產新式番石榴冷凍鮮果冰品製程之方法，包括原料選擇、多道加工工法、調漬配方和流程、及急速冷凍加工程序等。本技術減少番石榴冷凍加工之石細胞粗砂感，提昇適口性。本技術製成之創意番石榴新加工品項-新式番石榴冷凍鮮果冰品，保有水果果肉樣態和營養素，口感新穎風味佳，可微解凍直接食用，或延伸開發雪酪產品。由於健康意識增強，保有水果果肉樣態與營養素的冷凍鮮果冰品將成為重要市場趨勢。本技術製成之新式番石榴冷凍鮮果冰品，符合營養、天然、少添加的消費趨勢，有別一般市售精度加工冰品，在冰品市場將具有競爭力。



圖 1、番石榴冷凍鮮果冰品