

「蔭鳳梨醬生產技術」簡介

鳳梨為台灣產值與產量最高的水果，具生產規模，可穩定供應加工原料，蔭鳳梨是具臺灣特色的鳳梨醃製發酵產品，但一般傳統的蔭鳳梨作法，因缺乏標準化製程，使得發酵程度與品質不易控制。

本技術改良傳統蔭鳳梨發酵方式，建立蔭鳳梨醬標準生產製程，以定量混合特定市售菌種進行發酵，建立製成品管指標，控制蔭鳳梨醬適當的發酵程度和品質，發酵完成後再以高溫加熱終止發酵，生產品質衛生安全、具豆麩乳酸發酵風味的蔭鳳梨醬。

本技術可縮短蔭鳳梨醬整體發酵加工時程，藉由混合發酵菌種的運用，進一步提升產品的風味與保存性，以蔭鳳梨醬為基底，搭配不同的調味，可延伸開發多元加工產品-調味沾醬、抹醬、特色餐點與風味飲品。

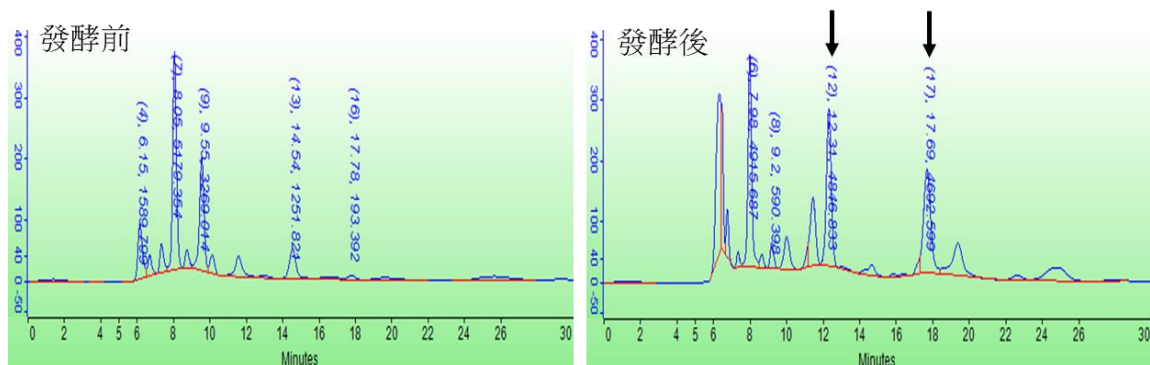


圖 1、蔭鳳梨醬發酵後風味成分增加，黑色箭頭標示為風味成分。



圖 2、發酵成品蔭鳳梨醬(旺來沾醬)。