

## 「冷凍馬鈴薯薯條製程技術」簡介

本技術提供生產高品質的冷凍馬鈴薯薯條之方法。技術分採後處理及薯條製程兩階段，具以下特點：以高效能製成冷凍薯條，製程簡化，參數精準，以節省 30% 成本及減少成品紅片達 90% 以上。依本製程所製成的冷凍薯條外形對稱立體、挺立定型，色澤符合商業色卡標準。產品無需添加物，符合時下消費者對油炸薯條產品的訴求。另提供茄鹼的快速檢測技術，無需昂貴儀器即可即時進行進料品管，用以確保產品安全性。由本技術製成的新鮮冷凍薯條，可提供薯條安全性及消費者多樣化的選擇，提昇國內消費者滿足感，增加農民收益及油炸薯條市場產值。

