

## 「茶食系果乾輕度加工技術」簡介

傳統水果蜜餞，因加糖及多次煉製，而流失了水果的原色及原味，更為了能長期常溫販售，常過量添加色素及防腐劑。本研究經分析各種水果成分，得知不同水果的成分特性，個別設計適合於番石榴、棗子、鳳梨、蓮霧、荔枝、芒果、木瓜及楊桃等果乾製作配方及無防腐劑、無色素的果乾輕度加工技術。

茶食系果乾，保存了大部分水果原有風味及色澤，口感 Q 軟、不黏手是最大特色。產品需 5°C 冷藏保存，賞味期為 1 年；放置室溫，賞味期為 7 天。茶食系果乾以簡單、安全、無防腐劑、無人工色素為訴求，與傳統蜜餞或直接乾燥、口感偏硬的水果乾做區隔，取代午茶搭配的高油脂甜點，主推輕食果乾。

技術衍生產品，茶食系果乾輕度加工技術，可分別應用於番石榴、棗子、鳳梨、蓮霧、荔枝、芒果、木瓜及楊桃等果乾製作。茶食系果乾的副產物-水果糖液，可用於製作水果汽水或水果挫冰的原料。

