

「蔬果低鹽乳酸發酵技術」簡介

乳酸菌代謝產物-乳酸，可降低腸道酸鹼值，抑制腐敗菌生長，維持腸道健康。

傳統開放式蔬菜醃漬發酵，添加高量（5-20%不等）的食鹽，利用食鹽高滲透壓交換出蔬果內的水份，使空氣中的乳酸菌繁衍、自然發酵，並抑制其他雜菌的生長。唯發酵期間可能的黴菌二次代謝物及高鹽醃漬蔬果可能對人體健康有負面影響；另外，醃漬發酵後的高鹽度醃漬液，若未經處理也會有環境污染問題。

改良式低鹽乳酸發酵技術，有完整的標準製作流程(SOP)及安全發酵產生觀檢測及產品保存方式，蔬果經殺菁、分裝、接入乳酸菌、密封，於室溫或控溫下放置 2-5 天即完成酵發。改良式低鹽乳酸發酵產品，打開包裝即可直接食用，無需脫鹽、烹煮；發酵液可以作為酸菜鍋鍋底，發酵製作全程無廢棄物、無污染。

乳酸發酵蔬果產品，於 5-7°C 冷藏可保存 2-3 個月，延伸產品包括蔬果乳酸飲品、蔬果乳酸餅乾及湯塊。

