

# 保持 鮮果紅潤原色之荔枝乾果

本所102年10月2日新聞稿

農試所作物組 王怡玓 歐錫坤

荔枝產期集中，鮮果又不耐貯藏，盛產期常遇供過於求的困擾。市場上

雖有農友為抒解鮮銷壓力而製作荔枝乾（果），但因成品喪失鮮果原有的紅潤亮麗外觀，形成商品價值不高與銷路不廣等問題。



圖一、傳統方法製造的荔枝乾(左)果殼顏色暗褐，以本技術製成之產品(右)則鮮紅美觀。



圖二、本技術製成之荔枝乾果色香味俱佳，經濟效益高。

作者：王怡玓助理研究員  
連絡電話：04-23317131

行政院農業委員會農業試驗所使用生產量最大的「黑葉」品種荔枝，研發能保住鮮果原有紅潤果皮色澤的新製成技術(圖一)，且製成具絕佳口感與風味的新型荔枝乾（果）(圖二)，與目前一般傳統製造的暗褐荔枝乾迥然不同。

荔枝鮮果在常溫下的販賣壽命僅約3日，本產品荔枝乾於常溫下的保存期限可達6個月；若加以控制貯藏環境，保存期限甚且可達一年，能行銷販售的時空長遠。

此項新技術正在辦理授權商業化應用，未來應用本技術大量加工製造新型荔枝乾時，即能調節台灣荔枝鮮果之供銷。本產品色香味俱佳，不僅提升了原屬普遍水果的荔枝身價，還可增加國內市場的消費量；更可進一步擴張外銷市場成為全球化的商品，不僅吸引海外華人之喜愛，且由於是獨特的亞熱帶乾果果品，將成為高緯度寒冷國家消費者驚歎的新奇珍果。