農業部桃園區農業改良場

研究成果技術說明

非專屬技術使用授權名稱	「三寶柑果醬及果皮糖加工技術」
適用產業	食品加工產業、柑橘類產業
技術領域	食品加工
技術內容說明	本案開發之加工技術為達全果利用之目的，將三寶柑果實全果利用，開發果醬及果皮糖加工配方，果皮糖製成率約80%左右，果醬及果皮糖素材保留三寶柑原果之色澤及清香，可常溫儲藏。
應用範圍	三寶柑為新興柑橘種類，果皮色澤為金黃色，具獨特清香。目前市面以鮮果販售為主，然而鮮果易腐、不耐儲藏。本技術開發果醬及果皮糖加工配方，可常溫儲藏，後續易於應用於烘焙糕點使用，具操作便利性