

桶柑餡料加工技術

The processing of <Tankan> jam filling

適用產業：食品產業

農藝及農產品加工研究室
可技術授權

任珮君
03-4768216#253

pcjen08211@tydais.gov.tw

技術說明

柑橘為北部地區重要果樹之一，其中以桶柑為種植面積及年產量最高之品種，主要供應國內鮮食市場。桶柑成熟期為每年 1 月至 2 月，接近農曆過年期間，其價格往往因市場需求，由年前的巔峰隨春節的結束雪崩式下降。此外，每年亦有 10% 桶柑因外觀規格不符合市場需求被歸類為格外品，以低價售出或者被丟棄甚為可惜。

為此，本場開發桶柑餡料加工技術，利用去苦及低溫萃取技術將桶柑製作成餡料，餡料屬於中濕性食品，其水活性介於 0.60-0.85、水分含量約 20-40%，冷藏、冷凍貯藏可保存 1 年，亦可經殺菌處理後常溫貯藏。



格外品桶柑外觀雖不符合市場需求，但果肉品質良好可作成餡料

開發潛力及市場競爭力分析

1. 桶柑年後價格一公斤 10 元 -20 元，市售柑橘餡料價格每公斤約 125 元 -300 元，遇到盛產時節，可透過加工調節產量以穩定市場價格；亦可將外觀不符合市場需求之格外品加工利用，以提高產品價值 6-30 倍。
2. 桶柑鮮果貯藏期限約 1-2 個月，柑橘餡料可保存 1 年以上。
3. 桶柑餡料不僅保留果實風味，其袋裝 / 罐裝形式即開即用操作便利。
4. 餡料水分含量低，對於須控制水分之冰淇淋及烘焙產品品質良好，也可稀釋應用於飲料、醬料調製，產品應用多元。



不同規格外品經配方調整製作出來餡料風味良好且具光澤



以桶柑製作餡料，保留果實風味且方便操作



桶柑多元加工產品應用