

三寶柑果茶醬及果皮糖加工技術

The processing of 〈Sanboken〉 jam and peel candy

適用產業：食品產業

農藝及農產品加工研究室

任珮君

可技術授權

03-4768216#253

pcjen08211@tydais.gov.tw

技術說明

臺灣種植之柑橘品種多為鮮食用，直接食用很好吃，但加熱後風味改變且味道偏苦。此外，剝皮、去籽、去苦等前處理加工步驟繁瑣，須耗費大量人力，故國內柑橘銷售多以鮮食為主。

為突破柑橘加工之困境，本場自數十種國產柑橘品種進行篩選，找出加熱後風味依舊清新之三寶柑作為加工素材，利用簡易去籽、去苦及低溫萃取技術，從剩餘果皮萃取果膠，添加於果肉當中，開發出臺灣第一支風味清新且成分天然之柚子茶－三寶柑果茶醬，不用添加粘稠劑即有良好之凝膠效果。此外，三寶柑果皮肥厚，為適合製作果皮糖之素材，三寶柑果皮糖帶檸檬清香，口感Q彈香甜，可望開創柑橘產業新藍海。

開發潛力及市場競爭力分析

1. 臺灣常見種植品種－文旦柚經加熱熬煮後風味偏苦，三寶柑同為厚皮柑橘，經去苦及低溫萃取技術，不用添加粘稠劑果茶醬即有良好之凝膠效果，製作出來的果茶醬及果皮糖風味更清新。
2. 鮮果貯藏期限約 1-2 個月，製作成果茶醬及果皮糖可保存 1 年以上。
3. 三寶柑果茶醬保留果實清新風味且成分單純，其袋裝/罐裝形式即開即用操作便利。為手搖飲料業、烘焙業、冰品業創意素材新選擇。
4. 製成果皮糖不論直接食用或者是製作成糕點一同食用都很好吃，是踏青、登山、宴客、追劇好夥伴。



三寶柑果肉風味清新在國內市場以鮮食為主



三寶柑果皮富含豐富的果膠為製作柚子醬及果皮糖之良好素材



三寶柑果茶醬及果皮糖風味清新且成分單純，可望作為手搖飲料業、烘焙業、冰品業創意素材新選擇



三寶柑產品可望成為柑橘界明日之星