

海梨柑餡料製造技術

黃瑞華、史宏財、李阿嬌

一、前言

海梨柑在北部地區栽培面積約有 1,500 ha，其果肉柔軟，富含維生素 C、礦物質、有機酸、膳食纖維及類黃酮抗氧化成分等，但果汁率低，酸度低，產量不穩定，且近年來有砂囊空囊化及著色不良等現象。將海梨柑加工製成海梨柑餡料，可應用於蛋糕、麵包、派、糕餅等烘焙產品，提供消費者不同餡料口味選擇及具健康取向之產品，同時增加柑桔的加工利用及其經濟價值。

二、核心技術

海梨柑處理、海梨柑餡配方、製作流程及方法等。

三、市場開發潛力

水果餡料可應用於蛋糕、麵包、餅乾、派、糕餅等中西式烘焙產品。目前市面上水果餡料大多為自國外進口，93 年進口量估計約 800 公噸，約新台幣 5 仟萬元。

四、市場區隔性

市面上水果餡料種類繁多（櫻桃、藍莓、檸檬、蔓越莓），但柑桔餡料則較為少見，本技術移轉廠商後，可提供消費者不同餡料口味選擇及具健康取向之產品。

五、預期效益

目前市面上水果餡料大多為自國外進口，93 年進口量估計約 800 公噸，約新台幣 5 仟萬元，本產品可增加市場上產品之多樣性及取代部份水果餡市場。

六、後續聯絡方式

- 本場窗口或研究同仁：

聯絡人：黃瑞華 03-4768216 分機 225

史宏財 03-4768216 分機 269

李阿嬌 03-4768216 分機 243

廖芳心 03-4768216 分機 106



圖 1. 海梨柑餡



圖 2. 海梨柑餡



圖 3. 海梨柑餡派餅