



一、技術名稱：酸桔醬產品加工製程改善技術

二、研發者：許美芳、李阿嬌

三、前言：

酸桔果肉酸，普遍加工製作成桔醬，是客家族群相當重要的地區性佐餐沾醬。市面上桔醬產品多具有苦味、離水現象、流動性不佳及微生物滋長等問題，本技術為利用食品加工技術改善桔醬產品加工製程，克服桔醬產品上述缺點，產製富含酸桔香味、適口性佳及衛生之客家桔醬。

四、技術特性：

本產品為利用食品加工技術改善桔醬產品加工製程，克服市售桔醬具有苦味、離水現象、流動性不佳及微生物滋長等問題，產製富含酸桔香味、適口性佳及衛生之客家桔醬。在市場開發潛力上，目前國內桔醬較具規模之廠商不到十家，每年平均產量約 80,000 公斤，產值約新台幣 1 仟萬元。而在市場區隔性上，酸桔為新竹地區特產，所產製之酸桔醬風味獨特，是客家族群相當重要的地區性佐餐沾醬。本技術為改善傳統桔醬多具苦味、離水現象、流動性不佳及微生物滋長等問題。經技術移轉可以商業化量產品質、風味俱優的客式沾醬，產品適用於一般家庭、餐飲、食品加工製造業等各式烹調食品之佐餐沾醬。

五、推廣及技術移轉情形：

本技術於 2007 年以非專屬授權方式技術轉移給新竹縣新埔鎮銀龍食品行。



風味獨特酸桔醬



酸桔醬產品