

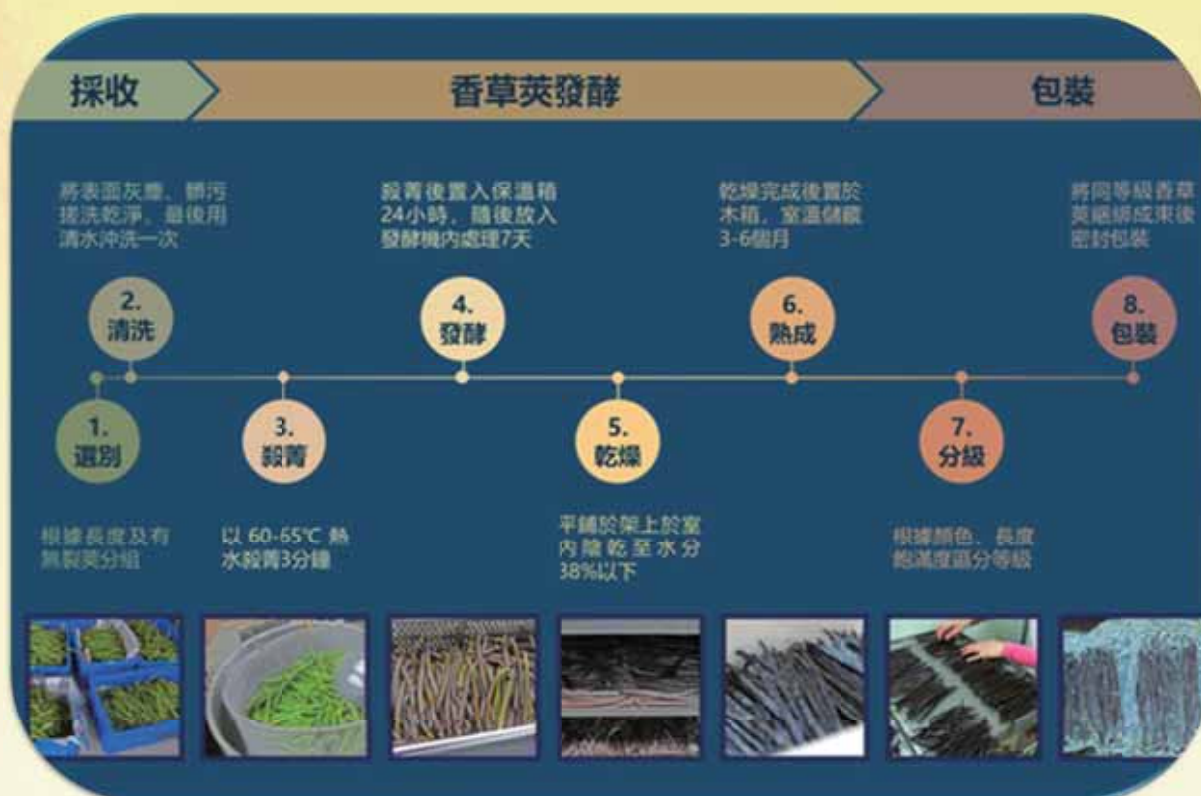
香草莢加工技術

葉志新、何昱圻

緣起 新鮮香草莢需經過殺菁、發酵、乾燥及熟成4個階段加工耗時5-6個月，才能製成香草莢。本技術研發香草莢發酵設備、改善加工製程等，縮短香草莢加工製程時間、提高香氣成分香草醛(vanillin)的含量，生產高品質的香草莢。

特點 香草莢採收後經過分級及清洗，之後開始進行加工(Vanilla Curing)，以60-65°C熱水處理約3分鐘進行殺菁，之後於40-50°C進行發酵7天，讓果莢裡的成分轉換為香草特有香氣及色澤，此時香草莢轉變為黑褐色，再乾燥至含水量38%以下避免發黴，最後將果莢存放於密封的箱子內3個月或更長的時間，以獲得完美香氣，成為大家熟悉喜愛的香草莢。

效益 透過本場香草莢加工技術，可將發酵時間由15天縮短為7天，並提升香草莢中的香草醛含量達2.5%以上。



香草莢加工流程