

酸桔醬產品加工製程改善技術

史宏財、黃瑞華、李阿嬌

一、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。

二、核心技術

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。

三、市場開發潛力

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 kg，產值約新台幣 1 仟萬元。

四、市場區隔性

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、業務用餐飲、食品加工製造業各式烹調食品之佐餐沾醬。

五、預期效益

本技術利用食品加工技術改善桔醬產品加工製程，可以克服市面上桔醬產品多具苦味、離水現象、流動性不佳及微生物滋長等問題，可以產製出富含酸桔香味、適口性佳及衛生之客家桔醬。

六、後續聯絡方式

- 本場窗口或研究同仁：

聯絡人：史宏財 03-4768216 分機 269
黃瑞華 03-4768216 分機 225
李阿嬌 03-4768216 分機 243
廖芳心 03-4768216 分機 106



圖 1. 風味獨特之酸桔醬



圖 2. 酸桔醬產品