

梅精粉及梅精錠製作技術

文圖／陳采晴、高德錚、張惠真

產品特性介紹：

本項產學合作計畫廠商為南投縣水里鄉農會，為改善傳統梅精食用上不便，提昇地方伴手禮之特色，嚴選水里鄉品質優良之黃熟梅以低溫萃取梅精為主原料，添加麥芽糊精及乳糖等為次要材料，將以上梅精系列產品依比率混合均勻，利用噴霧造粒及打錠方式製作梅精粉及粉精錠，分別取 1 克梅精粉及梅精錠利用 HPLC 分析，證實產品中富含豐富的檸檬酸 2.4-5.59%、蘋果酸 0.85-1.18% 及酒石酸 0.62-0.41%，且 400 倍的梅精錠及梅精粉稀釋液其清除 DPPH 自由基的能力達 12.2-13.8%。加工過程不添加防腐劑，方便外出隨身攜帶及食用，最大的功用是可以增加唾液量，生津又止渴，是外出解渴良伴。

授權廠商：

南投縣水里鄉農會於 97 年 2 月與台中區農業改場辦理本技術轉移非專屬授權，目前已獲得農委會智審會審查通過，並完成相關簽約事宜。梅精粉產品每盒 15 包，每包 6 公克，每盒建議售價 200 元；梅精錠每罐 120 顆，每罐建議售價 299 元，意購者可洽南投縣水里鄉農會推廣股：電話：(049)2772108。

產品代表性照片



梅精粉建議售價：200 元



梅精錠建議售價：299 元