

紅龍果粉末化技術

Pitaya powder technology



蘇致柔



04-8523101#205



生物技術與農產
加工研究室



chihjou@tdais.gov.tw

合作方式：可技術移轉、可合作開發

技術成熟度：商業化推廣階段

技術領域：採後處理與加工增值

技術說明：

紅龍果富含豐富的甜菜紅素，其鮮豔的顏色常被作為天然色素應用於加工產品當中。然而，紅龍果素材使用具有季節性（主要產期為每年6月到11月），且鮮果原料水分含量高，不易於室溫長期儲藏。本技術將紅龍果素材開發成粉末狀素材，打破紅龍果季節限制性，提高紅龍果素材多元應用性。本技術生產產品顏色鮮豔，可作為天然色素素材，且可常溫保存一年。使用時經復水或沖泡，即可立即使用，操作便利，且粉末狀原料體積小、重量輕、分裝容易，便於儲藏。

適用產業、開發潛力與競爭力分析：

1. 食品加工業。
2. 紅龍果中甜菜紅素及其衍生物之抗氧化能力較維生素C、維生素E、兒茶素、胡蘿蔔素等植化素高，可作為抗氧化素材。且紅龍果富含果膠，有助於腸內益生菌生長，可作為改善腸胃道功能之保健素材。本技術生產之產品，相較於冷凍產品，倉儲管理與電費等成本較低。相較於冷凍乾燥或噴霧乾燥產品，其外觀與後續之應用絲毫不遜色，且生產成本更低，極具競爭力。



紅龍果粉末化技術應用於烘焙產品



紅龍果粉末化技術應用於手搖飲料調色