

紅 龍 果 粉 末 化 技 術

Pitaya powder technology

合作方式 可技術移轉、可合作開發 技術領域 採後處理與加工加值 技術成熟度 商品化評估階段

🏠 生物技術與農產加工研究室 🧑‍🔬 唐愷良助理研究員 📞 04-8523101#204 ✉️ tkliang@tdais.gov.tw

技術說明

1. 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6月到11月)，且鮮果原料水分含量高，不利於室溫長期儲藏。本技術將紅龍果開發成粉末狀素材，打破紅龍果季節限制性，提高紅龍果素材多元應用性。
2. 本技術生產產品顏色鮮豔，可作為天然色素使用，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、開發潛力及競爭力分析

1. 食品加工業。
2. 紅龍果中具有甜菜紅素、多醣等機能性成分，具有抗氧化、改善腸胃道功能之潛力，可作為具保健功能之天然色素素材使用。
3. 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