



新聞資料

農業部高雄區農業改良場
屏東縣長治鄉德和村德和路 2-6 號

第 115030 號

中華民國 115 年 7 月 30 日

高雄場研發「香檬滴丸」 獨創三明治包覆劑型技術開放技轉

香檬為扁實檸檬的別稱，早期發現於臺灣東部及日本沖繩，在沖繩被視為養生聖品，並有「長壽果」之稱。農業部高雄區農業改良場以香氣濃郁的香檬為原料，分析多種機能性成分含量，開發相關加工產品，並優化加工製程，研發出健康又具商機的「高機能性香檬滴丸」，以提高香檬的附加價值。

高雄場場長羅正宗說明，透過香檬類黃酮成分的鑑定，果實富含多種機能性成分，包括川陳皮素(Nobiletin)、橘皮素(Tangeretin)、橙皮苷(Hesperidin)及維生素 C 等成分。因香檬原汁酸度高、帶有澀味及辛辣感，直接飲用接受度較低，液態果汁也不利保存與攜帶。為克服上述問題，該場運用滴丸加工技術，將液態果汁製成固態小顆粒，不僅有效降低酸、澀及辛辣風味，提升適口性，也讓產品更加方便攜帶與食用，加上滴丸顆粒體積小，接觸面積增加，有助於提升吸收效率。

羅場長進一步指出，香檬維生素 C 容易受到空氣、光線及溫度影響而降低活性，香檬滴丸採用創新的「三明治包覆劑型」，將親水性維生素 C 等較不穩定的活性成分，與賦形劑混合，同時利用油水不互溶的表面張力形成球型滴丸，有效隔絕空氣與光線，大幅提升活性成分的保存率，維持產品穩定性與機能性。該產品具「高機能性、好吸收、小巧易攜、適口性佳」等特色，不但適合食慾較差的銀髮族，也可作為全年齡層日常補充營養的口含食品。該場已建立純熟且具產業應用潛力的香檬滴丸加工技術，對產品或相關製程技術有興趣的業者，歡迎洽詢研究人員（陳正敏助理研究員，電話：08-7746747）。

聯絡人：陳正敏助理研究員

電話：08-7746747



香檬果實呈扁平狀



香檬全果



滴丸製程(成形)



滴丸製程(濾油)



高機能性香檬滴丸