

精生成量會隨著咖啡果皮比例增加而提高，在設定濃度範圍下，增加咖啡果皮似乎有促進酒精發酵速率趨勢。當以未滅菌下之酒精發酵液繼續進行醋酸發酵探討時，發現其酒精轉化率似乎亦有隨著咖啡果肉(皮)添加比例增加而有增加的趨勢。

納豆菌及乳酸菌紅豆發酵產品凍乾後菌種存活率探討

陳正敏、李穎宏

目前市售納豆菌產品及乳酸菌產品均以冷藏形式販售，對消費者外出攜帶方便性不佳。如消費者外出攜帶貯存溫度不適當，不僅風味改變，較嚴重狀況是造成菌種失活，產品失去商品價值。因此本研究進行納豆及乳酸發酵紅豆乾燥產品開發，期待凍乾後能保留較高菌數及菌種活性。試驗結果顯示，乳酸菌在紅豆中生長速度以高雄 9 號>高雄 10 號>高雄 8 號；乳酸菌在紅豆中不同溫度培養以 35°C 生長菌數優於 30°C。納豆菌在紅豆中生長速度高雄 8 號>高雄 10 號、高雄 9 號。納豆菌在高雄 8 號豆中凍乾後的菌種存活率以 WT 較低。納豆菌在紅豆中凍乾後的菌種存活率高雄 8 號>高雄 10 號>高雄 9 號。乳酸菌凍乾後菌種存活率>納豆菌凍乾後菌種存活率。

檸檬果皮萃取物及乾燥溫度對‘愛文’芒果乾色澤之影響

林怡如

為開發無化學添加之果乾產品，並提升芒果格外品及檸檬副產物之附加價值，運用檸檬果皮萃取物於‘愛文’芒果之乾燥產品中。本研究探討 50、60 和 80°C 乾燥溫度及不同檸檬果皮萃取比例對‘愛文’芒果乾色澤之影響。試驗結果顯示，乾燥溫度及檸檬果皮萃取比例皆會影響‘愛文’芒果果乾色澤。‘愛文’芒果格外品添加檸檬果皮萃取物，經 80°C 乾燥處理製成芒果乾品質較佳。

110 年高雄區農產加值打樣中心營運狀況

陳正敏、蔡靜萱

高雄區農產加值打樣中心透過專業諮詢及訓練，協助農產加工場轉型升級，提升產品品質，110 年接受轄區作物諮詢案件共計 231 件，打樣件數 60 件，經諮詢後實地打樣率為 26%。打樣雛型品皆達農民之期望。為擴大本中心服務量能並前往屏東新園鄉農會、財團法人臺灣三田四生協會、高雄彌陀區農會進行農產初級加工及場域規劃介紹，亦協助屏東科技大學辦理 2 場農產品加值化人才培育課程；2021 亞洲生技大展線上展出 2 場「紅豆膨發餅加