

由圖 1 結果顯示，添加酵素組與未添加酵素之對照組其汁液量及特性皆有明顯之差異。反應 10 分鐘後添加酵素組之出汁率為 62.27%，而未添加酵素組之出汁率僅 49.13%，將對照組反應時間拉長至 100 分鐘時，汁液量明顯下降，反應至 130 分鐘時，則呈現凝固現象；添加酵素組之最佳反應時間為 40 分鐘，出汁率可達 7 成 (71.30%)，當反應時間拉長至 70、100 及 130 分鐘時，其汁液量無明顯增加，出汁率呈現持平狀態。由此推論，於木瓜果肉中添加果膠酵素確實有助於果膠之分解，且隨著反應時間拉長亦無凝固現象。

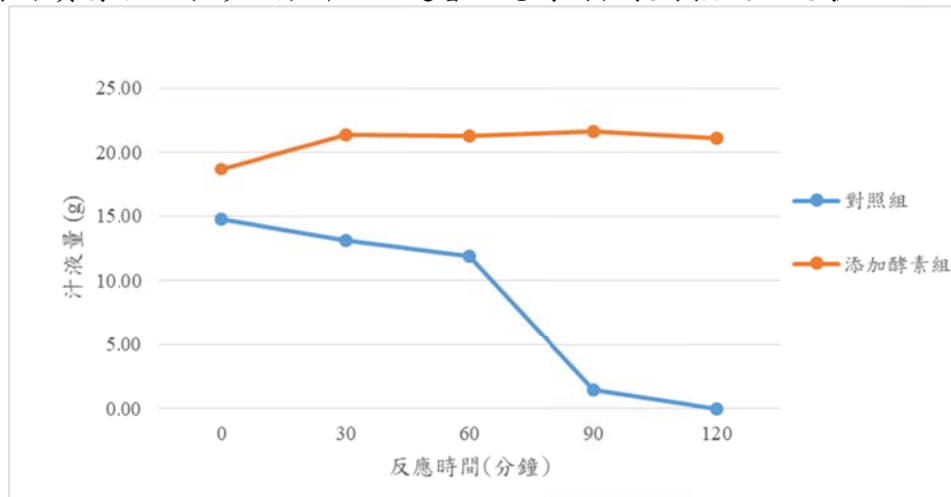


圖 1、木瓜果肉添加果膠酵素之影響

果實成熟度對紅龍果冷凍加工品質之影響

林怡如

紅龍果盛產期主要集中在 7-9 月，產量大且適逢臺灣水果生產旺季，需透過果品之加值與利用，增加產銷調節韌性。本研究開發紅龍果冷凍保鮮技術，運用不同成熟度之紅龍果進行果品冷凍適性分析，果實成熟度分別為紅肉種紅龍果花後 27-39 天。結果顯示，運用紅龍果花後 31-33 天成熟度之果實進行冷凍處理，經 2 個月貯藏後果實之甜菜色素含量較高，且紅龍果冷凍果品之色澤與品質較佳。

開發黑米烘焙產品

林怡如

在高屏地區原鄉部落有黑米祭、小米祭及收穫祭等各種祭典活動，為部落重要觀光資源，但大都為傳統文化意涵，相關加工產品甚少，為發展具部落文化內涵之原民產業，本研究運用高屏地區原鄉部落特用作物，配合部落