

民雄金桔加工廠

金桔果粒暨碎料增值應用開發計畫



金桔酥



水晶金桔

經營理念

提高金桔的價值

計畫緣起

1. 目前現況：金桔碎料 常遭丟棄

將金桔碎料與顆粒較小的金桔切絲熬煮後，做成其他糕點的內餡。

2. 問題解決：開發金桔產品 契合健康風潮

預期將開發出金桔一系列產品，並符合現代人的低熱量需

公司小檔案

成立日期：1966年3月

負責人：蔡錫安

資本額：300萬元

員工人數：7人

求，以契合健康風潮，將金桔以現代的飲食風格重新詮釋。

計畫創新重點

利用廢棄的小粒金桔與碎料，經人工去籽、加工製成金桔內餡並融入手工饅頭與米花餅，其天然的金桔原味，不需添加香料及色素，來達到美味與健康的搭配，創造出忠於原味又新鮮的口感來吸引消費者。

研發成果及衍生效益

本計畫研發之產品，主要以金桔碎料為原料。透過本計畫之執行，使金桔產品成為糕餅內餡，不僅能替代進口的柳橙丁，還可替代蛋糕上的裝飾櫻桃。

專案執行重要心得

金桔是一個很酸的水果，無法直接生吃，需經過加工方可食用。在本次計畫執行前，多以大粒金桔製成傳統金桔餅，較小的金桔則請果農勿交貨，造成小顆金桔無法被利用，多半廢棄處理。另一方面，金桔樹上每顆金桔大小不一，小顆金桔掛於樹上

無利用價值實在可惜，後來請果農一併採收以榨汁方式處理，但榨汁完的果肉即丟棄。但透過本計畫之執行，讓大小金桔皆能被利用製程產品，物盡其用，不但減少金桔生果的丟棄量也提升金桔加工品的產值，讓果農與我們加工廠皆大歡喜。

在開發新產品過程中，我們收集籽後的小粒金桔與破碎金桔，來加工開發系列產品，過程中最難突破的即為金桔苦味，它來自於籽，因目前無法用機器去籽，依然需要大量人力來完成去籽，也因太耗時而使成本提高。

此次計畫開發出五種新產品，每樣產品過程雖繁複及辛苦，經過一次又一次的試作，與團隊的腦力激盪，困難都一一克服，並有意外的收穫。如在餡料製作及苦味處理的過程中，除加強去籽外，調整殺菁過程；金桔酥製作過程中有容易露餡的問題，除了在製作餡料時增加切絲次數，並控制酥皮溫度，就能解決此問題；在水晶金桔製作過程中，有凹陷破損的金桔，糖漬甜度控制，及切絲烘乾，即成金桔果干，這是失敗中意外的收穫，金桔果干保有天然金桔香氣，並且不加色素、香料與防腐劑，符合現代人所訴求之健康養生概念，金桔果干不僅能融入在各類麵包中，本次也將果干開發出金桔方塊酥，讓金桔產品更多樣化，給顧客更多的選擇。每種產品在口味上的接受度，則透過多次試吃、調查與紀錄，一次又一次的修正配方至最佳程度。

在本次研發過程中，與嘉南藥理科技大學孫芳明老師配合檢驗時，發現金桔的營養成分很高，檢驗結果發現，“金桔皮”營養成分豐富，另外也發現籽也具有營養價值，希望未來能將金桔皮、籽與科技產業結合，開發高科技相關產品。

在本次的研發過程中，感謝經濟部工業局和委員們協助通過此計畫，讓原本丟棄的小顆金桔和碎料能加以利用，讓它們具有經濟效益，除了可以大大減少浪費和成本耗損外，也提供客人更多的產品選擇。

最後感謝計畫辦公室人員、及所有參與協助此計畫人員，讓此計畫順利完成。

新產品簡介



糕餅內餡



手工饅頭



米花餅