鳳梨果實快速截切技術
小型農產加工的新利器

本所108年08月08日新聞稿

農試所嘉義分所 唐佳惠 陳甘澍

行政院農業委員會農業試驗所嘉義農業試驗分所研發鳳梨果實機械化快速截切技術，可快速完成鮮食或加工用的鳳梨果實削皮及切片等作業，配合滲糖機及紅外線烘焙機，可加快鳳梨果乾之製作並且節省能源費；切下的果皮以壓榨機處理後，可減少廢棄物體積及含水量，並排除過多糖分及堆疊產生的異味，可供做青貯飼料或堆肥的原料。農友若想進一步瞭解，歡迎洽詢農業試驗所，技術人員將竭誠提供說明。

本技術全自動機械化去皮、加速截切、滲糖，具有節能與降低廢棄物含糖量之優點

農試所表示，國內近年鳳梨收穫面積在8至9千公頃，年產量超過44萬公噸，其中80%以上為台農17號。鳳梨易受氣候環境及水分管理之影響，如降雨過多易產生肉聲果，較不耐貯藏及運輸，若能利用加工技術提高肉聲果利用價值，則可減輕產銷壓力。

農試所說明，鳳梨前端處理的去皮及截切速度常為加工作業的瓶頸，本技術利用全自動機械化去皮、輔助人工模組化切片，每分鐘平均處理量可達10至15顆果實，每日截切量可達4,800果以上，以每果1.2公斤為例，每日可截切將近6公噸的鮮果。截切後的果肉立即移入滲糖機，除可節省冷藏庫之空間需求外，亦能有效減少冷藏能源費之支出；另外，取出果肉後，果皮以壓榨機除去大部分之水分及糖分，每小時處理可達100公斤以上，不但減少廢棄物之體積與重量，更可避免因糖分高而衍生堆置時之異味。該所強調，本技術不但有效提高果肉的截切效率，更具備節能、減廢及友善環境等優點，實為小型加工廠加速鳳梨處理速度之新利器。



圖一、鳳梨果實削皮機，可全自動削除果皮。

作　　者：唐佳惠助理研究員
連絡電話：05-2753152