



一種軟化蔬果加工製造技術

發明人：吳思節副教授

單位：國立臺灣大學園藝暨景觀學系

市場及需求：

本技術所開發之產品參考日本介護食品協議會提供之測定方法進行硬度之測定，為符合其單位之通用設計食品 (universal design food, UDF) 之規格標準，為牙床可破碎與容易咀嚼等級。

技術摘要：

本技術係一種透過加工技術將蔬果進行軟化，適用於高齡或無法咀嚼吞嚥困難者食用，此技術可軟化植物素材並保持蔬果原形狀。

優勢：

除上述特徵外，本製程全程為非熱處理，能夠降低原料成分之破壞並達到殺菌效果，且製程需時短，對甫入高齡社會的臺灣市場來說，具有發展高齡食品之潛力。

聯絡方式：臺大產學合作總中心

Tel: 02-3366-9945