

# 超音波複合乾燥技術

## ◎ 技術簡介

- 目前國內業界的食品乾燥處理仍以熱風、滾筒、噴霧以及冷凍乾燥等技術為主，其缺點為耗能、耗時並伴隨著營養流失及色澤劣變等；因此，需要新興節能乾燥技術來解決這些問題。
- 新興乾燥技術對於縮短乾燥時間、降低乾燥溫度以保留產品原有品質深具潛力，是高效率、低耗能和低成本的綠能技術，符合目前製程與設備開發的趨勢。
- 透過接觸型與非接觸型超音波處理找尋最佳條件與關鍵參數並進行品質評估，作為量產與系統建構的依據。

## ◎ 技術特色

- 適用農產品各素材於乾燥食品開發時所需之超音波複合乾燥製程關鍵性技術。
- 具有降低生產成本、縮短製程時間及保留機能性成份，並開發多元化的健康天然食品之潛力，進而提高生產者和食品相關業者的競爭力。

## ◎ 應用領域

- 以神秘果、香蕉以及芒果為標的建立超音波複合乾燥製程，探討最佳化超音波的操作參數複合後段乾燥製程的產品品質關係。
- 建立超音波複合乾燥製程，評估產品品質（外觀色澤、水活性、風味和機能性成分等），並探討最佳化超音波處理的操作參數，使乾燥製程時間降低 50% 以上。

## ◎ 應用領域

- 食品加工業、保健產品等

