



# 應用高壓殺菌技術研發新式巧克力與其食安檢測



一、研究名稱：應用高壓殺菌技術研發新式巧克力與其食安檢測

## 二、研究團隊成員資訊

單位(系/所)	姓名	職稱
食品科學系	楊季清	教授
動物科學與畜產系	陳志銘	副教授
動物科學與畜產系	楊國泰	助理教授
食品科學系	林啟弘	技士

## 三、研究目的所對應產業需求及應用性

本校設有食品 GMP 巧克力模擬生產工廠，主要產傳統巧克力產品，由於屏東地區也逐漸種植可可樹，所以採用屏東地區生產的可可原料格外珍貴。新鮮香蕉因為含菌量高，且容易褐變，不易作為食品原料，本計畫擬採用高壓殺菌技術與酵素水解技術研發香蕉巧克力與牛肉巧克力。香蕉巧克力的原料來自於香蕉與屏東可可粉具有高纖營養素是一種有益健康的巧克力。

## 四、研究團隊績效達成情形

1. 研究團隊績效：108 年達成民營機構委託研究五件；民營機構技術轉移研究一件，總金額達 925,000 元。
2. 完成產品香蕉巧克力食安檢驗結果，梅納汀 (mailanoid) 含量值提高 0.25 以上(波長 420 nm)。
3. 酸價值：符合衛生福利部食品藥物管理署規定，酸價低於 2.0 mg KOH/gram。
4. 高壓殺菌條件及總生菌數分析，以不同超高壓 (3000~5000 大氣壓進行滅菌) 其 8 種總生菌數殘留均低於 1000 CFU/g，符合衛生福利部食品藥物管理署規定。

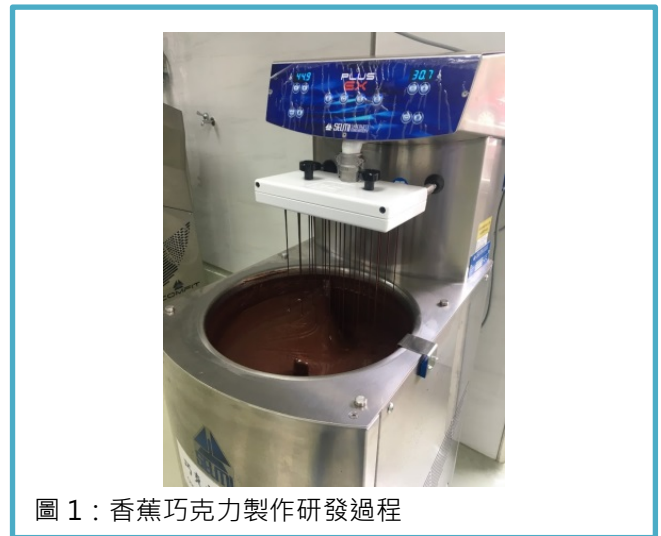


圖 1：香蕉巧克力製作研發過程

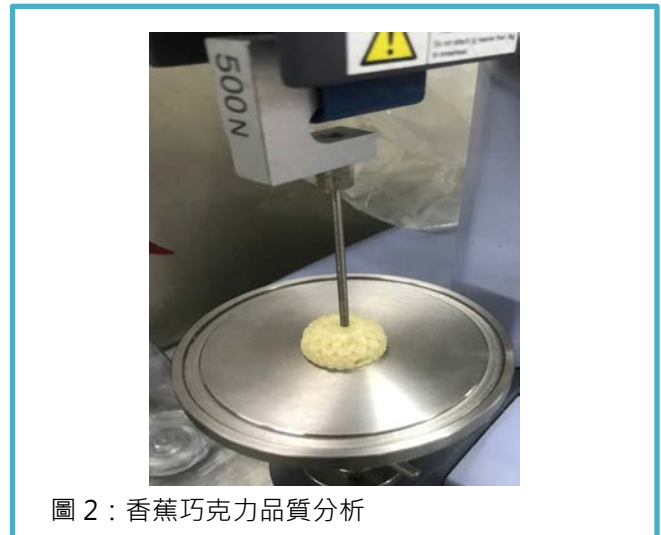


圖 2：香蕉巧克力品質分析



圖 3：香蕉巧克力成品