

打樣案例分享-草莓真空冷凍乾燥

原料	草莓
前處理方式	清洗、急速冷凍
前處理後重(g)	2459g
加工製程條件	◎冷凍乾燥 -20℃=> 5hr -15℃=> 18hr -10℃=> 5hr -5℃ => 16hr 0℃ => 8hr 5℃ => 17hr 12℃ => 2hr 22℃ => 2hr
成品重(g)	208g (產率:8.4%)
品質檢測	水分含量(%):5.2% 水活性(A _w):0.282

照片記錄:

水分含量(%):食品當中含有的水分比例(供產品製程及品質參考用)

水分活性(A_w):其值越高越容易被微生物利用，保存期限可能較短。



乾燥前外觀



冷凍乾燥成品