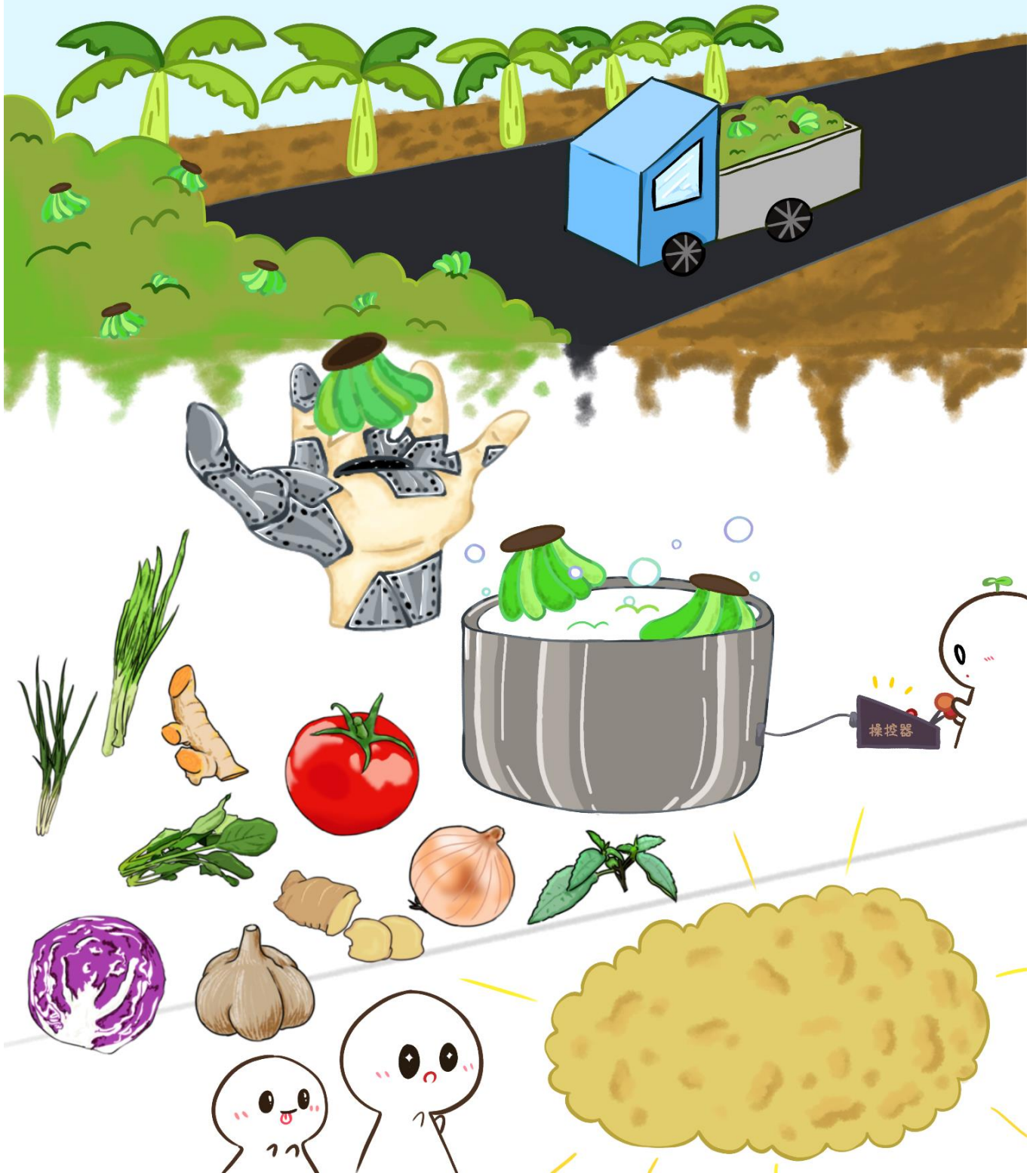
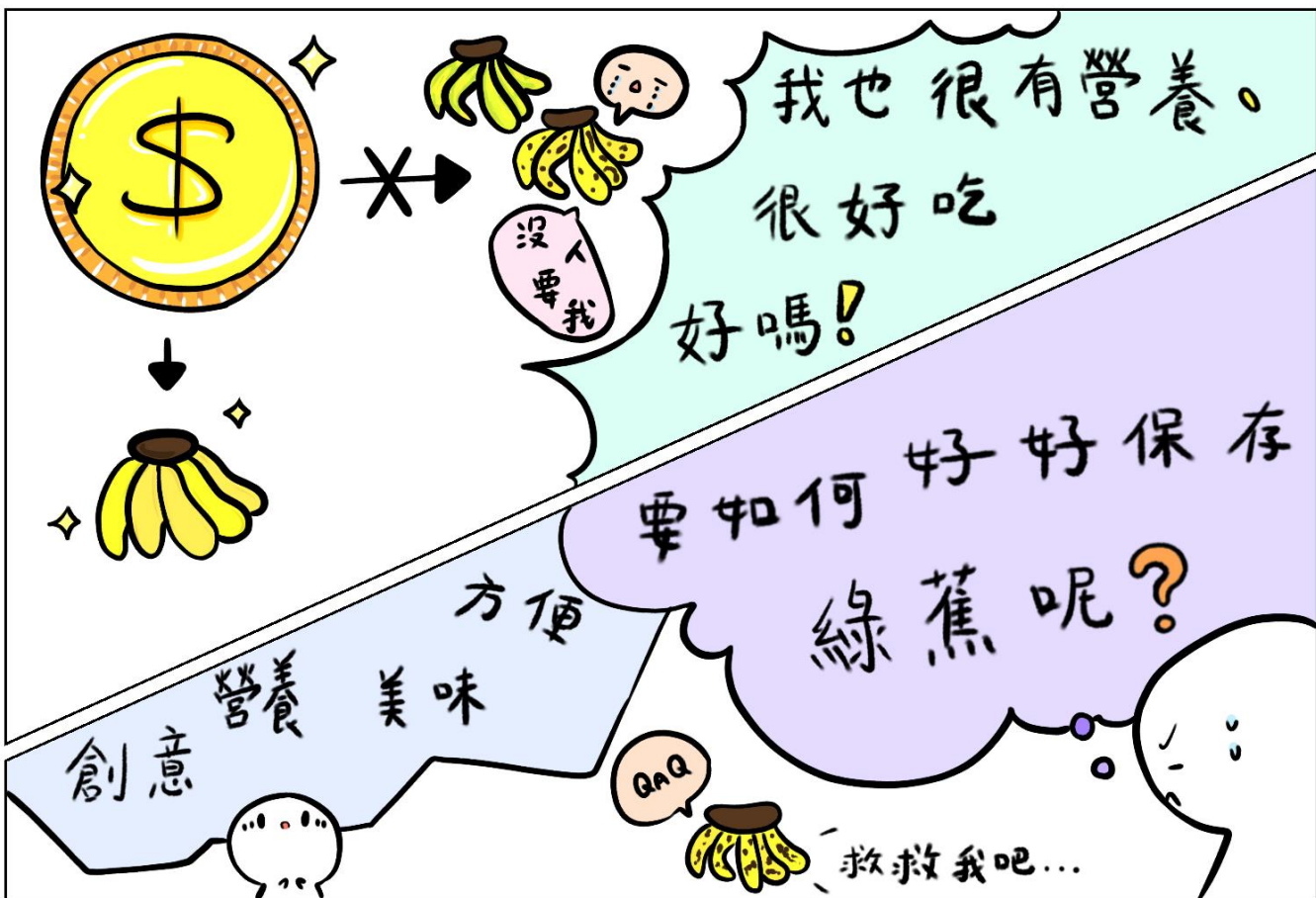
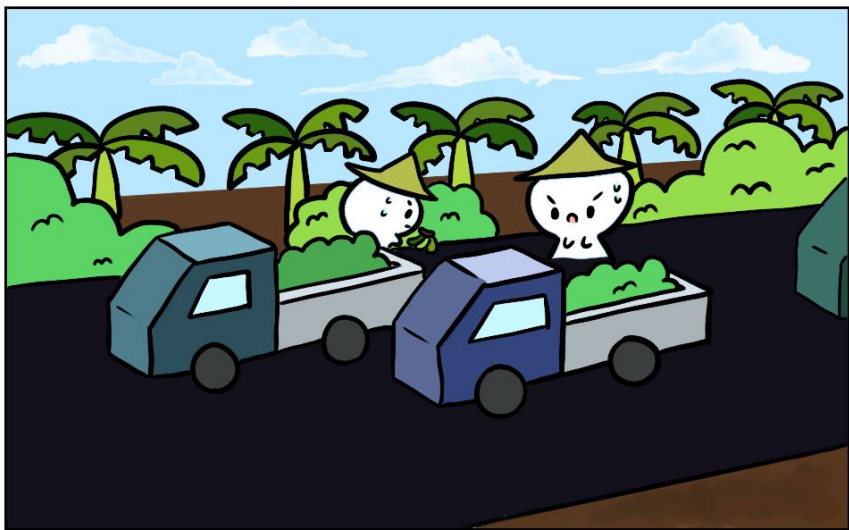


別再「蕉綠」了

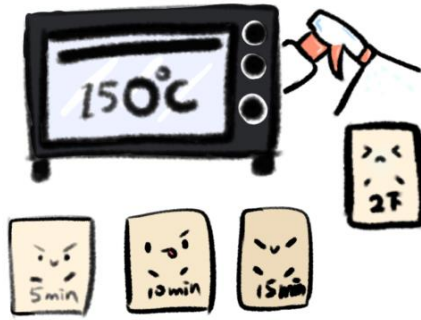




材料 & 製作



調整食品保存的條件

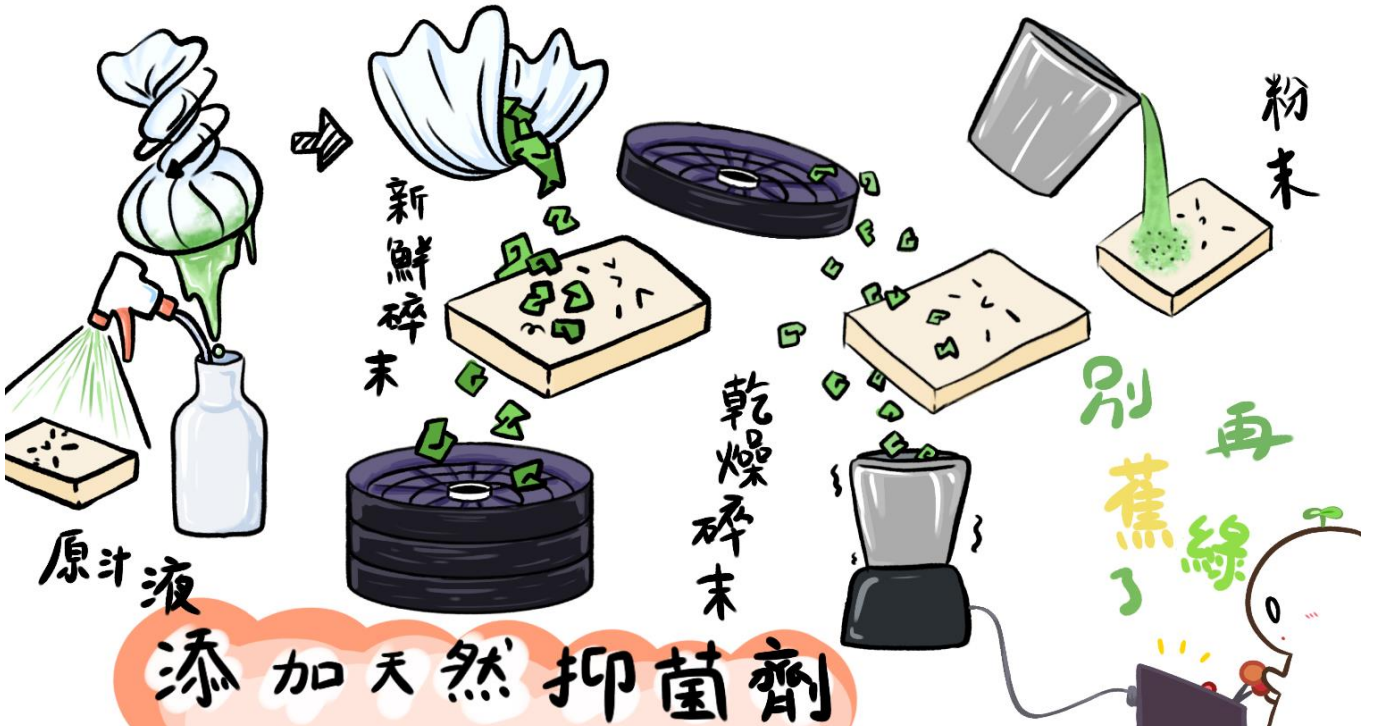
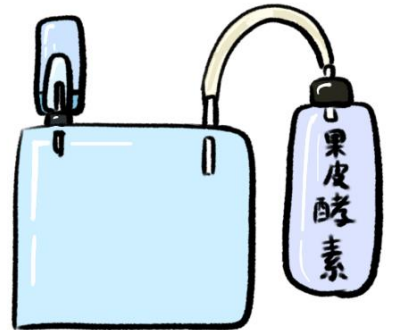


不同乾燥程度



不同添加物

不同空氣量



添加天然抑菌劑

研究觀察



不同添加物



鹽水
20%



菌絲體



糖水
20%



菌絲

不同乾燥程度



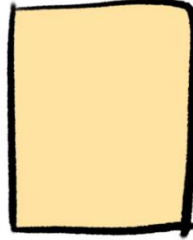
噴水
2下



菌絲

2瓶果皮酵素

不同空氣量



天然抑菌劑

菌落特徵

菌絲體

新鮮碎末

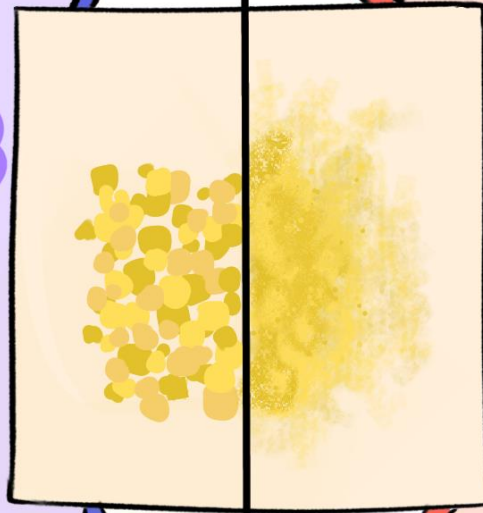
粉末

菌落特徵

菌絲

孢子囊

菌絲



(以薑黃為例)

菌絲

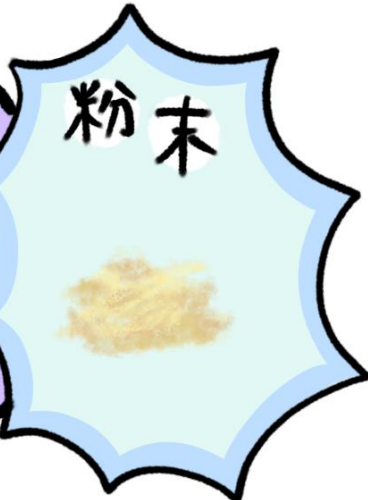


研究結果 & 生活應用

效果最好



乾燥



硫化物

超強!

Wow!



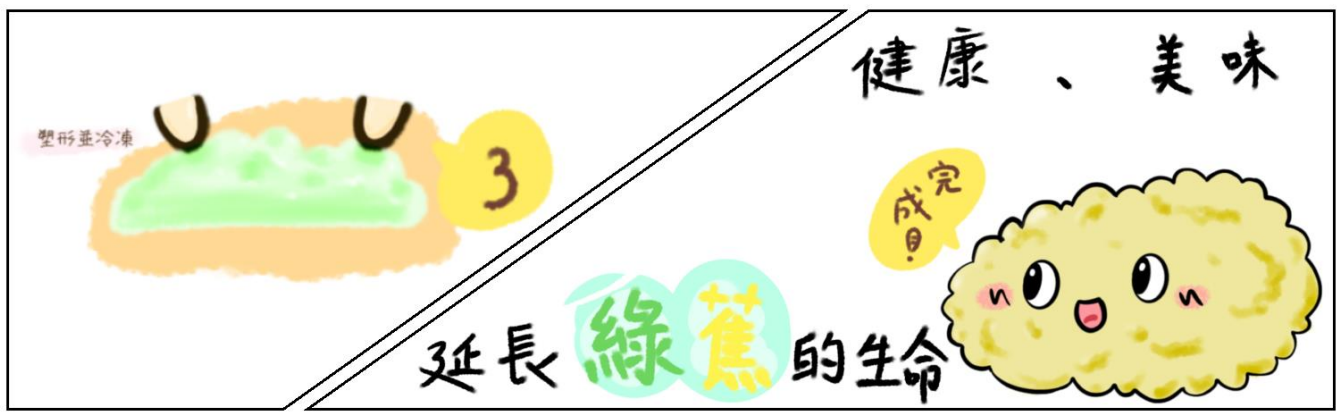
1

把蒸熟的綠蕉搗成泥狀



加入鹽&葱、蒜或韭菜

2



塑形並冷凍

3

健康、美味

完成!

延長綠蕉的生命