



原因是溫度低、日照短且弱之故。總之，落葉率與枝條損傷程度均對萌芽、開花、結果量及成熟時間有關。

採用46%尿素稀釋6.25%最理想

藥劑與濃度除對番石榴植株生長影響，對產量多寡也有影響。以五、六年生番石榴產量經2年調查，單株平均產量以「尿素」12.5%處理區為29.5公斤。而「益收」生長素10.4%最低，僅263公斤。平均果重方面，同以「尿

素」6.25%及「益收」生長素0.2%處最高，各達94.8公克及96.3公克，次為「益收」生長素0.4%處理區86.0公克，較低者為「尿素」25%處理，僅達81.3及81.8公克。

至於果實糖度，經2年期，處理間平均「尿素」25%處理為9.6%，「尿素」12.5%處理為9.2%，「尿素」6.25%處理為9.2%；「益收」生長素0.4%為9.1%，「益收」生長素0.2%處理者為9.0%。至於施藥以「尿素」6.25%濃度處理而言，9月份為9.6%，12月份為9.2%，3月份為10.5%，6月份為8.5%，而以3月份

番石榴加工 ③ 番石榴果醬

／趙傳銘

家庭式加工方式

1. 配合比例：

- (1) 番石榴：1公斤
- (2) 砂糖：1.2公斤
- (3) 水：0.6公斤
- (4) 果膠：5公克
- (5) 檸檬酸：5公克

2. 製造方法：

(1) 番石榴原料以土種中山月拔且完熟變軟的果實較為適合。

(2) 番石榴經過洗滌之後將其頭尾切除並加

以修整，再予以切成適當的大小置於鹽水中備用。

(3) 將切好之番石榴取出置入果汁機中加水打碎成漿，即可進行過濾，將種子及不可食之石細胞濾除。

(4) 再將所獲得的番石榴汁置於不銹鋼鍋中進行加熱，待番石榴汁的品溫上升至85℃時即可將1/3量的砂糖加入，並予以攪拌至砂糖溶解，品溫再上升至90℃以上時再加入1/3量的砂糖，並予以攪拌至溶解，同時使品溫上升至95℃以上。

(5) 最後的1/3量砂糖中混入檸檬酸及果膠，相互充分混勻後再加入果漿中。

番石榴成份分析表：

單位：100公克

名稱	熱量	水份	蛋白質	脂質	醣質	纖維	灰分	鈣	磷	鐵	維生素	
	Cal	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	A	C
番石榴	48	80.2	0.5	0.4	12.0	5.8	0.4	10	10	0.6	130	225
檸檬	24	91.3	0.8	0.6	8.0	0.7	0.7	50	23	0.2	-	43

資料來源：黃伯超·游素鈴 營養學精要 (1983, 8 七版)

處理者較高。

果汁品質除受果汁率，糖度含量影響外，則枸橼酸含量關係甚巨。處理間平均以「尿素」25%處理區較高達0.52%，「尿素」12.5%及「益收」生長素0.4%處理次之，各為0.49%，「尿素」6.25%及「益收」生長素0.2%，各為0.48%。時期與處理間而論，以12月份處理間有顯着差異外，其餘則不顯着。若以「尿素」6.25%濃度區分，9月份較高達0.57%，12月份次之為0.55%，6月份為0.41%，3月份為0.4%最低。



46%尿素25%濃度處理後對植株損傷嚴重的程度

(6)繼續加熱熬煮，並不斷攪拌務必使鍋底能夠均勻拌到，否則易造成焦化；待加熱到果醬終點後即可將其裝罐，並予以熱水殺菌15分鐘，冷卻後即可保存於冰箱中數個月。

3. 注意事項：

一般製造果醬時，最困難的階段乃在於其終點的判定，因此這項工作往往交由比較資深的老師父來判斷。在此提供一種比較簡易的方法給您做為調製果醬時作判斷終點之參考。

果醬終點判定——冷水法：

1. 預置一杯冷水於一旁，待熬煮果醬時見起泡沫比較細小而均勻，何時攪拌的力比較吃重時即可知已快達到熬煮之終點；此時我們可用小湯匙取少許的果漿滴於此冷水中，若見果漿散開，則表示尚未達到終點，待果漿液滴於冷水時不會散開要沉到杯底時即為其終點。

2. 沒有檸檬酸時，可以10cc的檸檬汁取代。

3. 用以裝果醬的玻璃瓶，於洗淨後必須先予預熱到70℃以上，方可進行裝瓶，以免玻璃瓶破裂。

· 輕鬆一下 ·

多多失戀

小方：「我失戀了。」

阿雄：「你是不是想自殺？電視上都這麼演。」

小方：「我才沒那麼笨，我要化悲痛為力量，開創嶄新的前程。」

阿雄：「太好了，現在的社會就缺少你這種青年，你應該多失戀幾次。」（楊志賢）

要等很久

張克雲駕了一輛老爺車，既會嘎嘎作響，也會大冒黑煙，他把車子開到修車廠，問修車工人：「我能不能在這裏等你把車修理好？」

修車工人：「當然能，不過你要等一段時間，你可以把你的床鋪拿來，在隔壁的工具庫睡。」（老萊子）