

草斫仔加工法

問 草斫仔(甘欖實)如何加工才能有較佳品質的產品?(台南縣戴金全)

答 有關草斫仔(甘欖實)加工法及較優良品質之製法等問題,因未能確知您所謂草斫仔是屬於何種蜜餞,今節錄台灣主要蜜餞表中關於橄欖之部份供您參考。

至於其加工方法,主要乃在橄欖果實盛產之季,採收約8分熟左右之橄欖送至加工廠,不經清洗,而直接以大小選別機將橄欖大小分別,之後即配合食塩之添加將原料以輸送帶送至醃漬池中,裝滿醃漬池後於其上層添加一層食塩,並覆上塑膠網及竹筐,再加以重石,使自然產生塩水(此乃果實脫水現象)並蓋滿果實;就長期貯存而言,需保持塩水中的塩度達20%以上,以抑制果實腐敗及微生物作用。待進一步加工製造時,再將橄欖果實撈起,並配合砂糖及各種調味料

的添加進行糖漬(若怕塩份過高可先予以脫塩操作),待糖份及調味液充份滲透完畢後(或經乾燥),即可進行包裝,如此即可製得成品。

塩漬之目的不只是為保存原料之目的,尚有藉塩之脫水作用同時脫去橄欖果實中的澀味,使製成品不具苦味、澀味。(食品工研所 趙傳銘)

辣椒施肥及防治

問 1.辣椒種植後多久施一次肥?什麼肥料較適宜?

2.辣椒有那些蟲害?如何防治?又夏季多雨果實容易腐爛,用什麼農藥防治?(彰化縣王惠敏)

答 1.種植辣椒最好在整地造畦時施用台肥43號複合肥料每分地100公斤為基肥,此後於開花結果中期再補肥,視其生育情形施用硫酸銨及氯化鉀,如生育很好則不需補肥,如欠佳則於灌溉畦溝時,以硫酸銨20公斤加氯化鉀10公斤混合施於畦溝。

2.辣椒蟲害有蛛蟎、蚜蟲及薊馬,但在多雨時較少,秋冬乾旱時則猖獗,防治則需備二種不同的藥劑如蛛蟎類需備大克蟎乳劑及另外一種如可濕性硫磺,間互使用以免造成抗藥性,藥劑可參考植物保護手冊,各地農會推廣股均有。另外夏季多雨容易腐爛大多由炭疽病引起,可使用22.7%腈硫醃水懸劑(Dithianon)700倍10天使用一次連續施用三次,收穫前4天停止用藥。(種苗改良場 陳盛義)

橄欖類(Olive)		用糖	用塩
乾甜橄欖	乾品	生料經鹽漬脫水加糖及副料製成	38 50
蘇橄	半乾品	生料鹽漬後加糖及檸檬汁製成	38 35
明橄	半乾品	製法與乾甜橄欖相似,用鹽較少乾度異。	38 35
和順橄	半乾品	生料經鹽漬後,加糖及甘草調味者。	38 35
良友橄	半乾品	生料鹽漬加糖及甘草調味並著紅色。	38 35
辣椒橄	半乾品	製法似良友,另加少量辣椒粉調味	38 35
桂花橄	半乾品	生料鹽漬後加糖及桂花香料製成	38 35
紅草橄	半乾品	製法與良友大同小異。	38 35
黃草橄	半乾品	生料鹽漬加糖及甘草調味並著黃色	38 35
衛生橄	半乾品	製法似和順,但鹽度較高糖度較低	38 35
丁香橄	半乾品	製法與桂花橄大同小異	38 35
菜口橄	半乾品	製法似乾甜橄欖用料及乾度略異	38 35
干山橄	半乾品	同上	38 35
化腐陳皮	乾品	生料鹽漬脫水去核,加糖及陳皮等副料製成	38 35
橄餅(福餅)	乾品	生料鹽漬脫水去核,加糖及副料壓成餅	38 35
鹽乾橄欖	乾品	生料鹽漬後曬乾係不用糖之半成品	— 35
鹽水橄欖	濕品	生料用鹽醃製而成,係不用糖之半成品	— 35