

芒果青加工

芒果青是利用尚未完全成熟的青芒果為原料，經加工調理後冷凍製成“酸、甜、脆”富有特殊風味之食品。最近新式青芒果削皮機及連續式切片機之推出，對芒果青加工業之發展，前途看好，必將帶動芒果產業及提高果農之收益。

鳳山熱帶園藝試驗分所／王子慶

芒果屬漆樹科，原產印度，本省俗稱「芒樣仔」。在本省栽培已有400年之歷史。本省一般除無鮮食外，亦適合於芒果果汁、果醬、蜜餞及芒果青之加工。本省芒果之栽培面積約為20,000公頃左右，成為本省主要之熱帶水果之一。因品種特性及栽培地區環境等因素之影響，品種栽培之產期、果實之利用及產銷方式亦略有差異。因面積大，且產期集中，常有產銷無法均衡、甚或價賤傷農之現象；因此，芒果青等之加工產品，除本身固具有其價值外，更有助於生產過剩問題之解決。全省各地區之土芒果之芒果青加工可提早在2日~3月生產，冷凍後可保一年左右成為本省聞名之「情人果」。

近年來芒果主要地枋寮、枋山地區之愛文芒果，每年3~4月間因落山風等之影響，落果數量估算約佔總產量之20%以上。六龜「金煌一號」品種，因品種特性之關係，結果率甚高而落果亦相當嚴重，每年4月下旬~6月上旬兩個月期間，其生理落果及疏果之數量約佔總產量之60%左右。三者合併估算，全年可製芒果青之數量相當可觀。最近

芒果削皮機削皮



新式青芒果削皮機及連續式切片機之新開發，芒果青加工業之發展，前途被看好，將帶動芒果產業及果農之收益。

加工方法

芒果青是利用尚未完全成熟之青芒果為原料經加工調理後冷凍製成“酸、甜、脆”富有芒果原風味之食品。該成品具有冰涼、酸甜、質脆等三個特殊風味，故深受一般大



經芒果包裝機包裝，製作成品。



芒果切片機切片情形



芒果青成品

衆所喜愛，銷路很好，爲本省海產店及一般喜慶之筵席上常常使用之冷凍水果加工品。

茲介紹芒果青加工方法，以供參考：

青芒果→選別→洗滌→削皮→切半→去核→切片→加鹽水→撈出果肉→加糖水→冷藏→冷凍→成品。

(1)原料選取：經取適當成熟度之青芒果爲原料，注意不得使用過熟之芒果，如果核變硬果肉纖維變粗或果肉成熟度高變軟以及有病虫害都不適使用。

(2)洗滌：經選取後之青芒果放入塑膠桶內用自來水沖洗，並攪拌洗乾淨。

(3)削皮：經水洗後之芒果，用削皮刀或削皮機將綠色外皮削乾淨。

(4)調理：削皮後之芒果，用不銹鋼刀切成一半，並用刀尖挖出果核且加以整修調理，然後再用切片機切成0.2~0.3公分厚之薄片以備用。

(5)鹽水處理：先用食鹽配成2%之食鹽水溶液倒入塑膠桶內，將切好的芒果片放入鹽水

中浸漬並略加攪拌，浸漬時間約6小時，使果肉能均勻吸收鹽分，以保持果肉良好之脆度。

(6)加糖水浸漬：經鹽水處理後之果肉，撈出滴乾，放入塑膠桶內，加入濃度32°Brix之糖水，能蓋滿果肉爲止，同時貯存於溫度5°C之冷藏庫內，貯存約一整天，使果肉充分吸收糖分，促進產生良好風味。

(7)冷凍：經一整天糖水浸漬後即產生芒果良好風味，取出果肉及其糖水用塑膠袋或塑膠盒包裝，立刻送入冷凍庫內凍結則得成品。

注意事項

(1)以金煌芒果製造芒果青時：

- 以選取較大、較重者爲佳。
- 成熟度在六分熟以下者爲適當。
- 必需調整酸度至不發生褐變爲度。

(2)以金煌芒果製造之芒果青成品，其脆度不輸於以土芒果製造者，且其在退冰後，仍能保持較高之脆度。

