農特產品系列

透明的枇杷蜜餞

食品工業研究所／趙傳銘

太平鄉農會引進最新的加工方式——眞空糖漬，已經可以製得色澤橘黃亮麗，而略帶透明的枇杷蜜餞，唯產量有限，無法滿足老饕們的要求，尚需有關單位及學術界的研究改進。

枇杷是屬於薔薇科植物，原產於我國華南，英文名為 Loquet。台灣早年卽自大陸引進果肉白色而薄的在來種栽培，之後更自日本引進果肉橙黃色、大粒的品種，在中部試種的結果良好。由於日本種的品質較在來種為佳，故目前市面上所見者幾乎都是前者。

春天的水果

台灣目前所栽種的枇杷主要有兩個品種：一為茂木枇杷，果實呈長圓錐形，品質及產量均較高，故為栽培最普遍的品種；其次為田中枇杷，果實呈圓形，由於品質及產量的關係，目前已不多見。

台灣的枇杷多栽培在中部地區海拔500公尺以下的山地、台地及平地，其中以台中縣的栽培面積最廣，其次為苗栗縣及南投縣。主要產地在台中縣東勢、新社、太平、后里，苗栗縣大湖、卓蘭及南投縣魚池、國姓等。

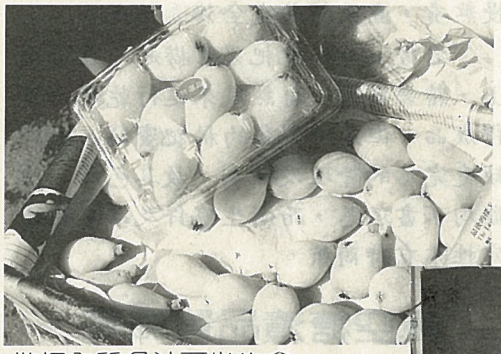
枇杷的採收期在2月上旬至5月上旬。同時由於枇杷肉質多汁、皮薄、酸甜適中，或為台灣春季的水果，主要以供生食為主，但亦有加工製造成枇杷罐頭，或煉製枇杷膏及蜜餞等。

選購枇杷時建議你選擇果實大，呈長倒卵形，果皮橙黃色並附有茸毛者為佳。

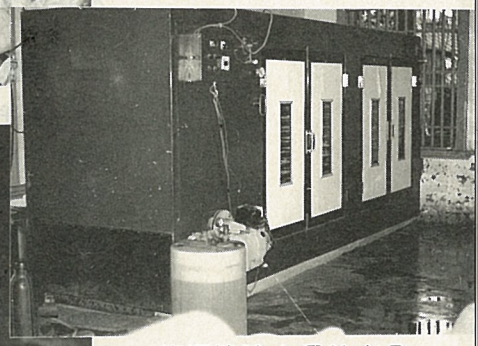
太平枇杷蜜餞

由於枇杷在運輸及包裝上必須非常小心，避免造成果實撞傷而降低商品價值；同時上選果與次級果的價格相差極為懸殊。

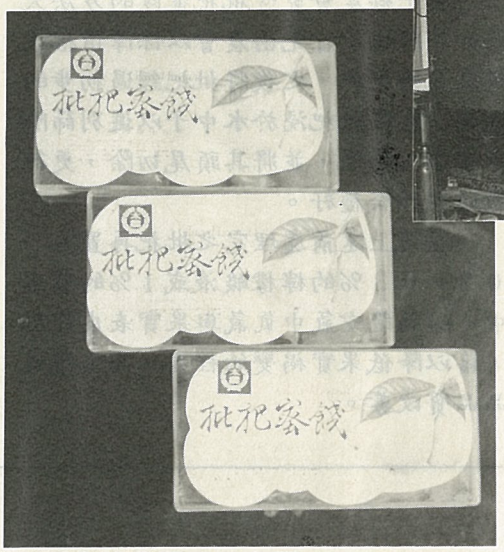
台中縣太平鄉農會有鑑於此，特透過行政院農委會、省農林廳、食品工業發展研究所及各學術機構的協助及輔導之下，成立一個小型的食品加工站，將盛產期中的枇杷以保障價格購入，再經過加工製造成枇杷蜜餞，如此不但確保農民枇杷價格的穩定，同時更開發了一種特別的食用方式。



枇杷肉質多汁可供生食。



乾燥箱除去多餘水分



枇杷蜜餞色澤橘黃亮麗

在此之前，枇杷蜜餞極少為人所知，除了產地以外，要購得枇杷蜜餞似乎僅可在中藥店覓得，而且其色澤呈暗褐色，幾乎無法判斷為枇杷所製成。

如今，太平鄉農會引進最新的加工 →

→ 方式－－眞空糖漬，再加以學術界的研究改良，已經可以製得色澤橘黃亮麗，而略帶透明的枇杷蜜餞，唯產量有限，無法滿足老饕們的要求，尚需有關單位及學術界的研究改進。

舊法製蜜餞色澤差

昔日枇杷蜜餞多是由果農自行將採收下來的枇杷，經洗滌後去頭尾，並將種子挖除後直接加糖及水，再以小火慢慢熬煮，直至糖份完全滲透為止。

之後，再將枇杷果實撈起，在竹篾上，藉著日光及自然風來進行乾燥而製得成品。但是所製得的枇杷蜜餞，由於缺乏完善的管理及控制，故其色澤、外觀均不盡理想，而衛生條件及品質的穩定性亦有待商榷。

眞空糖漬品質穩定

太平鄉農會製造枇杷蜜餞的方法大約如下所述：首先由農會以保障價格收購果農的枇杷，之後將枇杷經過初步的洗滌，再將枇杷浸於水中予以選別篩除不良果及傷果，並將其頭尾切除，更行對切並挖除種籽。

經過上述前處理完之枇杷再置入0.2～0.3％的檸檬酸液或1％的塩水中，以隔絕空氣中氧氣與果實表皮作用，藉以降低果實褐變的程度，而使得成品品質改善。

待進行眞空糖漬之前，再將果實撈起瀝乾水份，並稱取一定重量再配合固定比例的砂糖、麥芽糖、水及薑母進行眞空糖漬，藉以確保成品品質的穩定性。

在眞空的條件之下進行糖漬，可完全隔絕外界蒼蠅、昆虫及灰塵等夾雜物的汚染，其次由於抽眞空的關係，故大大地減少原料、果實與空氣中氧氣的接觸，避免果實因為氧化作用造成的褐變及其他種種不良的變化。

同時，在眞空的狀態下，果肉組織可以承受較高糖液的滲透壓，故初期糖漬時，可調配較高的糖濃度來加速糖漬速度。更配合蒸汽加熱，使得糖液中的水分不斷蒸發，而糖液濃度亦相對的逐漸提高，不但縮短了糖漬時間，同時避免能源的過度浪費。

另外，糖液的沸點較一般在大氣中的沸點低，故枇杷風味、組織及色澤所遭受熱影响的程度較少，更能保持原有枇杷特色。

成品糖度85％再包裝

糖漬好的枇杷蜜餞其糖度已經超過70％，但為了安全起見，必須再予以熱風乾燥藉以除去多餘的水分，以保障其在貯存期間的安定。乾燥時，熱風温度約65℃時間約須5個小時，待成品糖度達85％時，即可予以冷却，再加以定量包裝是為枇杷蜜餞。■

本社代售

新書介紹

食物製備

黃詔顏 編著

隨著生活品質的提昇，人的許多觀念亦不斷地在改變，在飲食生活的學習領域中，不僅應知道做出好菜的祕訣，如果能更進一步了解其原理，把握住一些基本原則，可做出更多有變化的菜肴，豐富我們的飲食生活。

本書將各類食物的營養成份組成、結構、種類、特徵、製備前處理、烹調原理依序介紹，盼給予讀者對食物有明確的認識與了解。

每本定價280元
（郵購另加掛號郵資45元）

豐年社
台北市温州街14號
(02) 3628148
郵政劃撥0005930-0豐年社