

羅東員山養生豆奶／米奶

我國的黃豆絕大多數由國外進口，品質已達一定的水準，原料的處理僅需將黃豆清洗乾淨，之後便浸於清水中。
養生豆奶

一般而言加工站浸漬黃豆的時間，通常控制在每天工作完畢下班之前進行，到第二天早晨開工時，黃豆所吸收的水分亦達加工磨漿的條件，正好可以進行加工處理。

；此時黃豆由於吸水的關係，其重量大約為原來重量的2.2～2.3倍。

離心過濾添加砂糖

浸好的黃豆再送入電動石磨機進行磨碎，磨碎的同時必須添加以約原料黃豆重1.5～2倍的水，藉以控制黃豆磨碎的粗細。

黃豆磨得愈細，固然有利於黃豆蛋白及內容物的抽出；但過於磨細的黃豆



黃豆吸水控制水量

由於春夏秋冬四季中氣溫的變化極大，黃豆浸漬時間的長短亦有影響，夏季的時候氣溫較高，浸水的時間短，同時比較容易在浸漬液上滋生微生物，故在整個浸漬過程中必須經常換水，或者使用流水浸漬，藉以降低微生物滋長的機會。

冬季氣溫低，必須延長浸漬時間，甚至配合水溫來加速黃豆的吸水速率。

黃豆浸漬終點的判定，要以黃豆吸水量達1.0～1.5倍之間，同時浸好的黃豆剝開後之內側吸水平均，且其內膜呈皺摺狀，以指甲輕壓時易於碎裂為度

在過濾時，其不溶性的微細纖維組織便容易通過濾布，致使過濾後豆漿因含有此微粒而影響其口感。

同時為提高其抽出率，通常必須再添加適量的水，然後予以加熱至100℃左右，煮沸3～5分鐘。加熱的方式一般有直接通入蒸汽加熱（但此法豆漿濃度會略為降低），亦有以二重釜進行加熱。

加熱時，必須注意豆漿會產生大量泡沫而溢出，故除了控制加熱條件之外，亦可在加熱之前，先行添加適量消泡劑，以避免豆漿產生過量的泡沫。

豆漿過濾去除豆渣的方法，目前員山鄉農會及羅東鎮農會，均利用以離心

機進行，首先在離心機的內部置一層或二層紗布，令其正常運轉之後，再徐徐通入煮好的豆漿，如此不但可以連續大量生產，更可節省許多人工。

濾好的豆乳便直接送入豆乳調配筒中，進行糖度的調整及豆乳濃度的控制，而其砂糖添加的方式，乃是事先將砂糖溶解於水中，配成一高濃度的糖漿，並經加熱煮沸及保溫，待豆乳濃度調整好之後，便可依一定比例加入豆乳中。

在此階段中，必須隨時保持豆乳溫度，不使其溫度降低，以免充瓶封蓋後，造成瓶內真空度不足而影响製品品質。

充填殺菌成品販售

目前員山農會及羅東農會所生產的豆奶，均以比較安定的玻璃瓶充填包裝。洗滌清潔的瓶子經烘乾後，即送入自動豆乳充填機中進行定量充填及封口，之後便立即將其排列在殺菌籃中，再送入臥式殺菌釜中進行高壓殺菌（溫度121℃時間15～20分鐘）。

殺菌完畢後，必須以加壓冷卻的方式進行；此乃因玻璃瓶的耐壓力有限，若直接通入冷水冷卻，非但其內外壓力差會導致瓶子爆裂，同時溫差過大，亦會使玻璃瓶破裂，故其冷卻的速度不可操之過急，冷卻水溫與產品溫度之差，不能超過50℃以防瓶子破裂。

冷卻完全的豆奶便可以依照市場需要，運往消費市場販售，但由於市場競爭激烈，此種純原味的豆奶只有宜蘭地

區的消費者才能享有口福，西部的消費者恐怕對於這種“養生豆奶”還相當陌生吧！

養生米奶

至於米漿的製造方法，大致上與豆奶的製造相若，唯米漿所使用的原料為花生及米（在來米），而且在製造過程中的前處理略有差異。

花生焙炒在來米浸漬

首先花生必須先經脫殼之後，再經焙炒，炒至花生產生焦味，並使花生色澤焦化，因為米漿的色澤及其風味主要來源，便在於花生的焙炒工夫。

第二項原料在來米的處理，乃是先將其洗淨後浸漬令其吸收相當的水份；待磨漿時，再將焙炒好的花生（須先將其內膜脫去）與一定比例的米混合共同進行磨漿，或將花生與在來米個別磨漿後再行混合。

磨好的粗漿，再配合一定量的水及砂糖等並予以加熱，使米漿糊化而產生濃稠的口感。

米漿磨碎越細越好

此外，米漿與豆奶的不同點在於豆奶製作過程中，磨碎的大小必須有一定粗細度，以免在過濾中細碎纖維通過紗布而影响到製品的食感，而米漿的磨碎是愈細愈好。太大的碎米粒或花生粒無法在蒸煮過程中，得到一個良好的結果，而會影響製品口感。其他製造加工過程中可以說大致相同。 ■

本刊以促進花卉生產技術之改進，加速國內外花卉市場之拓展，增進花卉相關產、銷學、政各界觀念與作法之溝通、達成整體花卉產業之繁榮進步為宗旨。

本刊的內容針對花卉產、銷業各界人士包括：花農、花商、花店、造園業者及大專農校學生、花藝應用與愛好人士....等，提供專業資訊服務與技術推廣而編輯。

一份針對花卉園藝事業相關人士

精心編輯的專業性雜誌～**台灣花卉園藝**



零售/每本60元正

訂閱/全年620元(平寄)790元(掛號)

地址：台北市民權東路350號6樓

電話：(02)5018893・5018570

FAX：(02)5018752

郵政撥帳戶：1149155～7

財團法人台灣區花卉發展協會