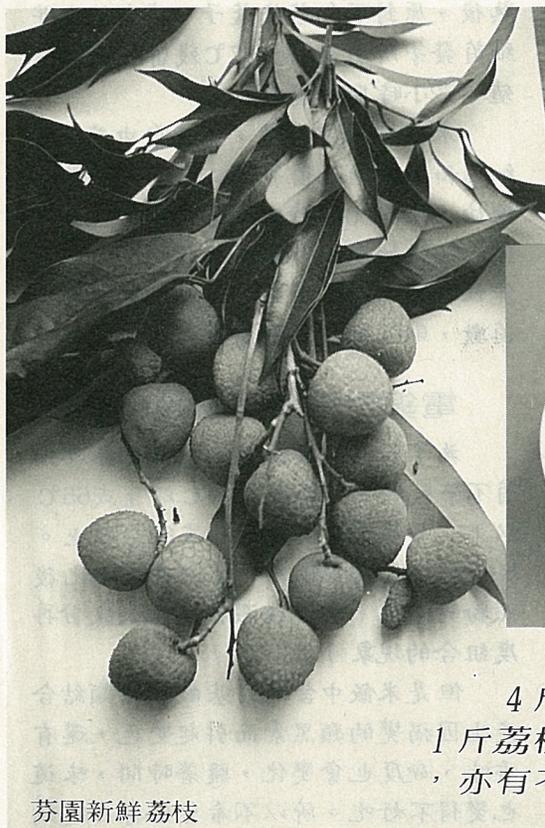


# 芬園荔枝乾 不一樣的風味

食品科學研究所趙傳銘



芬園新鮮荔枝



荔枝乾成品

4斤新鮮剪粒的荔枝，約可製成1斤荔枝乾。不同品種製成的荔枝乾，亦有不同的韻味。

**荔**枝屬於無患子科植物，有部份地區謂之丹荔離枝、麗枝、荔錦等，其英文名或由粵語或由客家語音譯故稱為 Lychee 或 Litchi 或 Lechee。

## 五大名果之一

荔枝在我國的栽培歷史，至少已有二千多年，我們可以從史籍的記載及詩人學者吟詠的詩詞中得到佐証，因為荔枝的果實色、香、味俱全，且風味特殊，人人嗜愛，故現今世界上各亞熱帶地區已多有栽培，但論經濟生產，仍以我國最出名。

因此在熱帶地區，荔枝為五大名果之一，果實中含12~24%可溶性固形物，其中大多數為糖類、蛋白質。並含有磷、鐵等灰分。

## 4~8月吃荔枝

我國因栽培荔枝的歷史悠久，從種子和枝條產生的變異及歷代的累積，再

經過淘汰及篩選，形成今天的許多品系。

本省所栽培的品種頗多，大都是早年經由閩、粵相繼引進，目前栽培較多的品種有：黑葉（烏葉）、紅荔（狀元紅）、糯米糍（水晶丸）、桂味、港尾、三月紅、玉荷包等。其中栽培較多的為黑葉及紅荔。

台灣由於南北溫差及栽培環境、品種的影響，成熟期亦略有差異，在南部最早可在4月底5月初可見成熟，其中以中部，最末為北部，故經常在南部已完全採收結束時，北部却剛進入盛產期，以至於到6月中下旬，尚可見到荔枝。本省荔枝栽培數量以彰化縣芬園鄉較多，所栽培的品種以黑葉為主。

荔枝的經濟價值很高，除可供生食外，也可加工製罐頭、飲料或製成乾品，但由於冷藏冷凍設備的進步，使得新鮮的荔枝得以延長鮮食時間，因此在7、8月間亦可在市場上見到鮮美的荔枝。

## 芬園的荔枝乾

彰化縣芬園鄉適位於台灣中部，受到地形、天候的影響，往往在荔枝初出的時候，已是南部荔枝的盛產期，而當其盛產的時候，却是南部的末期，北部的初期，故在價格方面一直無法獲得理想的回饋，同時更受到中間商人的剝削，使得農民的收入大減。

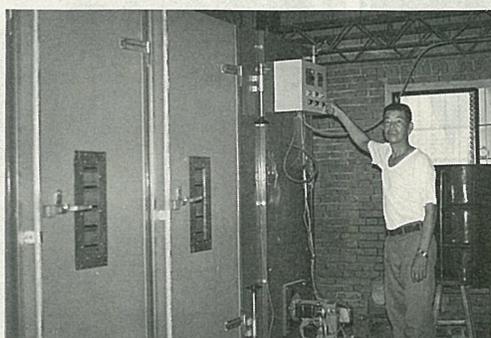
芬園鄉農會目前積極開發荔枝的加工產品，在製罐頭及飲料方面，因受設備及技術上的限制，除了直接提供原料給工廠製作外，另可盼與工廠進行契作或委託加工。

除此之外，芬園鄉農會更大力鼓勵農民以乾燥方法自行加工，不但結合了傳統的加工技術，更配合以現代化的機械設備加工生產荔枝乾。

### 技術待突破

雖然荔枝果實的色香味均為其他水果所無法取代的，但其缺點為不易保存且不耐貯藏，所以古有“離枝一日而色變，二日而香變，三日而味變，四日則色香味盡失矣。”的描述。

目前，雖可以低溫方式貯存，但僅一、二個月的時間，尚無法滿足全年供應的希望。而且荔枝不耐加熱，稍一加熱過度，其風味滋味便全然走樣，呈現



現代化的設備加工生產荔枝乾

出帶甘藷的異味，實為加工極待克服的重點。

### 加熱要技巧

就加工製備荔枝乾而言，新鮮荔枝（7、8分熟）經採收後，必須立即加工製備成荔枝乾，若無法即時加工完畢，必須予以冷藏，藉以保存其鮮度。

採收後的荔枝，先將其果粒剪下，果蒂部分儘量愈短愈好，以免其在加工過程及包裝過程中，相互磨擦碰撞，造成破損及包裝膜的破裂，而影響成品的外觀。

剪果之後再經選別及清洗，以篩除不良果，分級大小，並洗去附著於果實表面的污物、夾雜物。

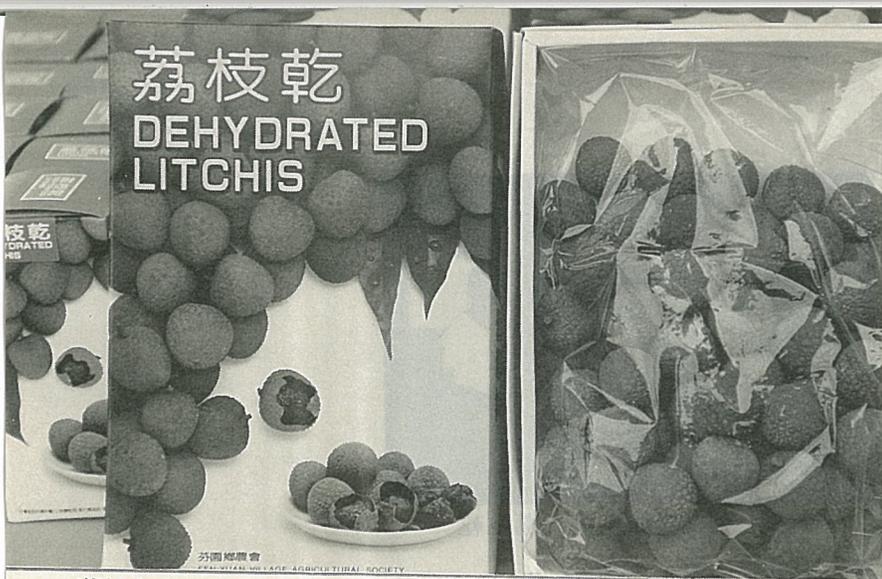
接著再將荔枝予以殺菁（熱處理），因荔枝的風味受熱影響甚鉅，故殺菁的條件以不超過90℃為宜，加熱時間亦→



## 豐年叢書 技術服務

本社出版之豐年叢書，多數為應用技術，購閱後如有實際問題，歡迎來信詢問。  
來信請寄：台北市29號信箱讀者服務部。  
書籍如發現缺頁或裝釘不完整者，請寄回調換。  
需要書籍目錄者，來信即寄。

**豐年社** 台北市溫州街14號 (02)3628148  
郵購劃撥0005930-0豐年社。



荔枝包裝確保產品品質

不可太長，以30秒到1分鐘為限。

因為加熱過度，不但會影響荔枝的風味，同時荔枝的外皮過度軟化，容易在乾燥過程中收縮，而影響外觀。但若不予以殺菁或殺菁條件不足，則荔枝於乾燥過程中，果殼容易破裂，而且其顏色亦不安定，無法得到色澤均一、外觀良好的乾燥成品。

荔枝乾燥時，須注意因其外殼較薄且脆弱，乾燥過程中，不能像製備龍眼乾一般，可以進行攪拌翻轉的工作。故荔枝在進行乾燥排盤時，須儘量避免堆積重疊，以免其在乾燥進行中受到阻礙，而影響乾燥速度。

同時乾燥初期的風速不可太快，以免造成果殼的收縮，而乾燥的溫度受到風味的影響，亦須控制在55~65℃之間。

為了節省能源，避免加熱過度一般在乾燥過程中，均分成4~6個階段乾

燥，最初新鮮荔枝進行30~36小時乾燥後，停機令其復潮，之後再開機乾燥，經12小時後再停機復潮，如此反覆操作至荔枝完全乾燥為止，總計前後所需乾燥的時間共需約90~100小時。

回潮（復潮）的目的，乃是在加工過程中，由於荔枝果肉靠近表面的部分乾燥較快，而內部水分因其擴散作用，受到組織及濃度提高的影響而降低，故無法及時提供水分至表面進行水分蒸發，時間一久，則果肉表面極易形成一層角質化的厚皮，同時荔枝品溫亦相對的提高，造成風味的過度喪失。因此復潮（回潤）的作用，在使荔枝內外的水分得以充分由內部擴散到表面以利再一次乾燥的進行。

乾燥完成的荔枝再經過一次篩選，將操作過程中的破損果篩除後，即可以進行包裝。包裝所用的材質，最好能使用防止水分滲透的材質為要。更為確保在貯存期間品質的穩定，而附之以吸濕劑為佳。

## 品嚐道地風味

就其製成率而言，4斤新鮮剪粒，好的荔枝，約可製成1斤的荔枝乾。不同的品種所製成的風味，亦有不同的韻味，如果你有興趣，或順道經過南投或彰化時，不妨轉個彎，到芬園鄉農會走一遭，品嚐一下道地的荔枝乾。 ■

敬請訂閱

鄉間小路姊妹雜誌

豐年

最權威的農業產銷技術刊物  
告訴你如何經營農業成功，豐收賺大錢！

- ★內容：提供各類作物栽培、畜牧獸醫、漁業、農業機械、植物保護、農藥、農業貸款、精密農業技術、農家成功經驗等最新實用農業生產技術與產銷經營資料，並解答各種農業疑難問題。
- ★每月1日、16日出版
- ★訂費：1年份24期800元，2年份48期1,500元。

豐年社

台北市溫州街14號  
郵政劃撥0005930-0豐年社  
服務電話(02)3628148