

腰果去殼方法

江濤

腰果又名介壽果，本省屏東、高雄、台南、嘉義等縣，自從民國五十年開始栽種以來，屏東縣境內已超過十萬株，現已有不少結實。但有關腰果去殼問題，很多農友都不知道，紛紛寫信到本刊詢問，本刊特請農復會江濤先生為農友們解答如下：

腰果果實主要分為兩部分：花梗和花托所形成的肉質「苹果」及含有果仁的堅硬腎形果，又名「堅果」。摘果時便可將苹果與堅果分別放入摘果器中，苹果可以製果醬或釀製果酒，堅果的果仁經過浸糖手續可以用溫油炸熟作零食或充作菜肴。中式炒蝦仁味道很鮮美，歐美人士多不經浸糖手續直接用溫油炸熟，然後拌入細鹽製成罐頭食品，供喝酒時食用。

如何把果仁從堅果中取出，以便貯存或加工？

「堅果」首先須經過篩手續，將樹葉、枝條、泥土、碎石等篩除成為純潔的堅果，隨即噴水在果實上，要經過約兩天時間使它吸水。吸水後放入盛有半鍋腰果油的油鍋內加熱到攝氏四百五十度至五百度，經過三分鐘便用離心機把油料和堅果分開。但這時在果皮上可能還有一層薄薄的油分，因此應該加入少量草木灰，以便吸去餘存的果皮油料，然後送入去殼機內，去殼機內用木錘擊打果殼，此時果殼與果仁一一打開，便可將果仁與果殼分離，純潔的果仁應該再放置在烘箱二至三小時，烘箱的溫度要維持在攝氏二百六十至一百八十度。

經去殼的腰果果仁，在包裝前需經過選別與分級，分級的類別可根據

市場習慣和需要，如印度分為十二級，但至少應該包括下列幾類：

全白仁——整個無破損、白色。

片塊仁——有破損。

焦黃仁——過份烘焦的果仁。

廢料——如已發芽果仁、幼芽、未成熟果仁等。

分級時分級工人隨時把已分級的果仁過秤，盛入鐵桶或罐內，並在密封後抽出空氣，貼上商品分類標幟。

由此可見腰果去殼，必須設立工廠，農家收穫的堅果，由工廠收購或者委託加工。工廠的設計可以向菲律賓、巴西等

資、印度

生產腰果

國家探詢

資料，設

廠的工作

最好由屏

東或高雄

縣政府、

農會或者

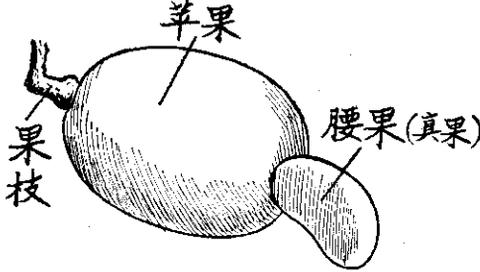
合作社推

動，農家

自己辦理

，不容易

成功。



<p>魚塢肥料</p> <p>N-P-K 4-14-2</p>	<p>蔬菜肥料</p> <p>N-P-K 14-5-5</p>	<p>花卉肥料</p> <p>N-P-K 5-10-8</p>	<p>柑桔肥料</p> <p>N-P-K 16-8-12</p>
<p>養魚有祕訣 收穫三倍多 台肥魚塢肥料 飼養鮮魚大又肥</p>	<p>水肥有病菌 更有寄生蟲 台肥蔬菜肥料 無菌無蟲功效宏</p>	<p>雞糞臭分分 水肥臭難受 台肥花卉肥料 清潔衛生頂不錯</p>	<p>不須再攪拌 不會被流失 台肥柑桔肥料 促進豐收實滿枝</p>

台灣肥料股份有限公司 基隆二廠出品
廠址：基隆東明路55號 各地經銷商均有出售