

# 發展中的幾種農產加工新產品

食品工業發展研究所 黃中平

## 甘薯

甘薯是本省大宗農產品之一，栽培面積很廣，但多用作飼料，價格很低。前二年，嘉義農業試驗所首先引進適於製罐的品種，已大量推廣種植。該品種不論顏色、香氣或組織等都很好，不過形態方面，尚待栽培上的改進。因為製罐上要求的是小粒的，所以應以適當的栽培方法，使小粒產量增加。

食品研究所為解決甘薯製罐時必然發生的格外品的出路問題，曾試製脫水甘薯粉，可供即食甘薯糊 (Instant Sweet Potato Paste)，或其他加工食品用途，初步評價很高，正作包裝儲存試驗中。如在真空或氮氣保護下可作長期儲存，將來對甘薯罐頭的發展，定有莫大的幫助。

甘薯罐頭除加糖液外，尚可以水果調味。調味用的水果，以鳳梨使用最多，但鳳梨是酸性食品，加入甘薯罐頭後經高溫殺菌，風味大減，如何保持鳳梨的原有香氣，或使用其他調味水果，如芒果、橘子汁或橘子皮等來增加其風味，為目前研究的主要課題。

## 綠蘆筍

本省生產的白蘆筍罐頭年達二百餘萬箱，以銷西德為主，但近一、二年來，西德市場已達飽和狀態。世界上最大的蘆筍生產地和市場是美國，但以綠蘆筍為主。

農復會鑒於美國市場廣大，有待我們去開發，曾大力獎勵綠蘆筍的栽培和加工。二年來，綠蘆筍的種植已普及中南部各地，但由於目前尚未有食品工廠作大量製罐或冷凍，一般多作為未出土的白蘆筍採收，供白蘆筍罐頭之用。本年初，在農復會的獎勵和協助之下，有萬國、龍門和天一等三家冷凍食品工廠，在中部契約栽培三百六十甲，專供冷凍出口之用，本年秋季可以開始少量採收，預計明年春天可作較大規模的出口。

綠蘆筍的加工，由於不削皮的關係，對原料品質和處理方法的要求比較嚴格。又因綠蘆筍採收時已經出土，筍尖較白蘆筍為成熟，採收後很容易老化，所以採收後必須加以適當冷卻，並盡可能在短時間內送工廠加工。此次中部推廣合約中規定，採收後應用冰水降低原料溫度，實有必要。

中部首次集中栽培綠蘆筍，如果成績優異，可作為良好的示範，而其他原已栽培的地區，又可改為綠蘆筍的採收，或許在二、三年之內，綠蘆筍的外銷可超過目前的白蘆筍。

## 黃秋葵

黃秋葵 (Okra) 是經合會食品小組市場顧問華倫先生 (Mr. Warren) 所大力推薦的新產品。本省中南部原有種植，並曾有少數工廠製成罐頭試銷，但成績不好。

黃秋葵產於美國南部，以冷凍為主要加工產品，但生產量已從一九五八年的六十萬箱降低到一九六七年的三十萬箱，主要原因是加工時需用手工切蒂，不適合在人工缺乏的美國生產。華倫先生當年曾寄來適合冷凍的品種，交各改良場試種，但因數量太少，尚難作單位面積產量的估計。本年再請其寄來可供二十甲種植的種子，在中南部大量種植，如能成功，或將成為大量出口的新項目。

## 混合水果罐頭

混合水果罐頭是罐頭中的一個大項目，美國和澳洲年產都在一千萬箱以上。本省熱帶水果，如鳳梨 (國貿局規定不可超過三〇%)、香蕉、芒果、木瓜、楊桃、香瓜、葡萄、荔枝和百香果等，都是混合水果的好材料，如何作成適當配合，使色香味調和，並可在同一殺菌條件下加工保存，是研究的主要課題。又各種水果生產季節不同，如何保存原料，以備加工之用，也是重要的問題，食品研究所已有專題研究。

混合水果罐頭，數年前曾有出口記錄，後來因品質欠佳，價格低落，停止生產。將來如能嚴選原料，作良好的配合，並提高加工技術，仍大有可為。

## 玉米筍罐頭

玉米筍是玉米出穗時多餘的副筍，原為農民所廢棄者。數年前，泰國首先用於製罐，清脆可口，銷售日本。二年前，本省業者起而仿效，開始製造。朴子玉米中心已經育成多種品種，專供採幼筍之用。

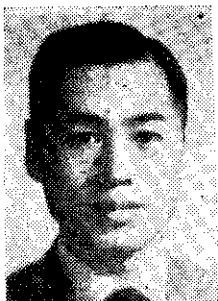
玉米筍不但適於水煮罐頭，更適於製造西式酸漬品。去年曾有業者送來西德樣品，調味類似西式漬瓜 (Pickles)，有甜或酸的各種調味，由於組織脆嫩，口味較黃瓜所製的漬瓜為佳。本省玉米筍的加工，如能在調味上多下功夫，做成適合西方口味的瓶裝漬物，銷量也許可超過一般玉筍罐頭製品。

## 果汁

果汁是罐頭食品的另一個大宗產品，一九六六年美國消費量共六千多萬箱，其中以蘋果、Grape Fruit、橘子和鳳梨汁等為大宗。果汁中八〇%以上是水分，原果汁的包裝運輸費用很高，又由於果汁裝罐後，經長時間儲存時，香氣發生變化，品質降低，基於以上二個原因，美國的果汁，大部分以冷凍濃縮的形態銷售。據統計一九六八——一九六九年佛羅里達州的橘子七一%用以製造冷凍濃縮果汁。一九六七年美國消費的冷凍濃縮果汁，達七億六千萬磅之多。

所謂冷凍濃縮果汁，多以低溫真空方法，濃縮至五五%左右，再加入新鮮的原汁，以加強原有香氣，並調節濃度至四二%左右裝成罐頭，再在攝氏零下二十三度的低溫下凍結保存，以防儲存期間品質劣變。

本省盛產多種水果，其中適合於製造果汁的，如鳳梨、芒果、百香果、百樂、橘子和番茄等，都受國外市場的歡迎，如能以冷凍濃縮方式，向國際市場進軍，很有發展希望。



黃中平先生