

# 漿 糖 的 味 風 帶 熱



John Brekke 著 ..... 陳景福 譯

derivatives) 等，即可防止此種現象。

以下簡述四種熱帶果物製造糖漿的方法，至於其他熱帶水果，或兩種以上水果混合而製成的果泥或果汁，可以參考這裏所說的方法。

原料配合的簡單比例是：果實二十分、水十五分、轉化糖液十分、及乾糖(砂糖)六十分。按此配方所作出的糖漿，將含有可溶性固形物六五·五—六八·五%。在此範圍內的含量，製成品可抗拒大多數微生物的污染。而且糖的結晶不致析出，因一部分使用的糖為轉化糖。

製造木瓜糖漿須酌加檸檬酸(Citric acid)以調節其酸度至約PH 4，以後製品的殺菌，以華氏一九〇度保持相當時間即可。其他如番石榴、百香果(西番蓮)及鳳梨均有相當高的酸度，所以並不需要加檸檬酸。至於穩定劑及防腐劑如果使用少量，不致改變製品固形物的含量至超過〇·一%的程度。

製造糖漿要按照一定的步驟，此處配方所用材料的分量，可供製造一〇五磅(即四七·六三公斤)糖漿。

## 木瓜糖漿

水六·八公斤(十五磅) Keicoloid DH 穩定劑一一三·四公克(四英兩)，木瓜果泥九〇·七公斤(二十磅)

檸檬酸八五·〇五公克(三英兩)；花秋酸鉀四公克(〇·一五英兩)，苯甲酸鈉二二·五公克(〇·八英兩)。

這些物料混合時，須加攪拌，並加熱至華氏一五〇度。然後再用轉化糖四·五五公斤(十磅)，乾糖(砂糖)二七·二二公斤(六十磅)。

加糖時須繼續加熱並不斷攪拌，加熱至華氏一九〇度，趁熱倒入罐頭或玻璃容器中，封蓋並倒轉放置容器約三分鐘，這樣使罐蓋亦能殺菌。然後放在流動冷水中約十五分鐘，或冷卻至糖漿罐頭的中心溫度為華氏一百度然後取出，擦乾罐頭表面水膜即成。

註：轉化糖為一分子的左旋糖和一分子右旋糖的混合物，例如蔗糖於水解後所得葡萄糖(Glucose)與果糖(Fructose)的混合物便是。

## 拔仔糖漿

水六·八公斤(十五磅)，番石榴果泥九·〇七公斤(二十磅)，阿拉伯樹膠(Gum arabic)一一三·四公克(四英兩)，花秋酸鉀四公克(〇·一五英兩)，苯甲酸鈉二二·五公克(〇·八英兩)。

將這些物料放在有蒸氣套的雙重鍋中，用攪拌器攪拌，並升高溫度至華氏一五〇度。然後再加轉化糖四·五四公斤(十磅)，乾糖(砂糖)二七·二二公斤(六十磅)。

加糖以後的處理同前。

## 百香糖漿

水六·八公斤(十五磅) 黃耆樹膠(Gum tragacanth)或其他穩定劑二二·六·八九公克(八英兩)。放在蒸氣雙層鍋中，攪拌約三分鐘。

次加百香(西番，時計)果汁九·〇七公斤(二十磅)，苯甲酸鈉二二·五公克(〇·八英兩)，花秋酸鉀四公克(〇·一五英兩)。物料加入時，隨即攪拌並加熱至華氏一五〇度。最後再加轉化糖四·五四公斤(十磅)，乾糖(砂糖)二七·二二公斤(六十磅)，加糖以後的處理同前。

## 鳳梨糖漿

水六·八公斤(十五磅) 鳳梨果汁九·〇七公斤(二十磅) Keicoloid DH 或其他穩定劑二二·六·八公克(八英兩)，苯甲酸鈉二二·五公克(〇·八英兩)，花秋酸鉀四公克(〇·一五英兩)。

將這些物料放入有蒸氣套的雙重鍋中，用攪拌器攪拌，並升高溫度至華氏一五〇度，再加轉化糖四·五四公斤，乾糖(砂糖)二七·二二公斤。加糖以後處理同前。(譯自 Tropical Fruit Syrups, H.A.E.S., U. of Hawaii, Sept. 1968)

熱帶果物製成的果汁或果泥(Purees)，均可用以製造糖漿，具有天然的風味和色澤。糖漿可做煎餅的佐料，也可以放在冰淇淋上面，或其他甜品材料。

依美國農業部分級標準規定，食用糖漿須含有六五%以上的糖量，以抗阻微生物的污染變壞。爲了加強它的穩定性，通常加入一些苯甲酸钠(Sodium benzoate)花秋酸鉀(Potassium sorbate)之類的抗菌劑，或混合抗菌防腐劑，這樣，可防止容器打開以後內容物變壞。有些糖漿易生沉澱，或明顯分隔爲清明和濁濁兩液層。這種糖漿使人感覺不滿意，但可加入極少量的穩定劑如樹膠、藻酸鹽(Alginate)或纖維素衍生物(Celulose