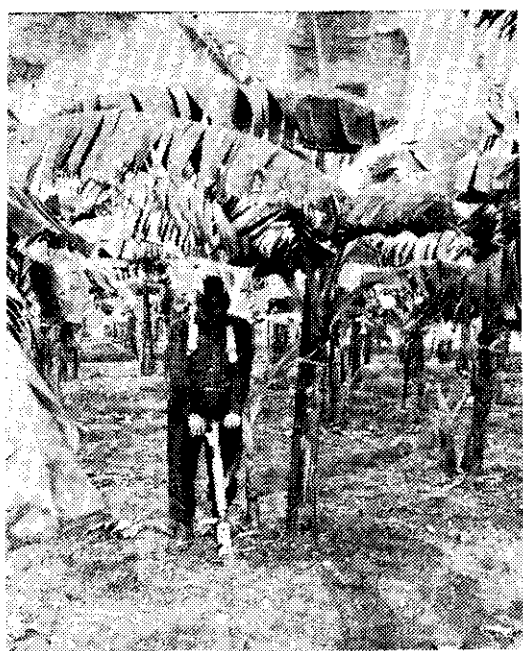


香蕉加工問題

陳景福



香蕉機械施肥作業

問：香蕉果肉中所含蛋白質、澱粉有多少？

答：香蕉果肉中含蛋白質及澱粉量的多少，據台灣大學醫學院董大成教授等分析的結果，每一百公克可食部分，含有水分七五·三公克，蛋白質一·五公克，醣類二〇·二公克，纖維〇·五公克，灰分〇·九公克，此外尚含有很少量的維生素甲與維生素丙。

問：香蕉幾分成熟時才能製造香蕉粉？

答：製造香蕉粉，不論生果與熟果都可應用，不過生果富含澱粉，熟果多含糖分。以生果製成的香蕉粉，英名 Banana flour。用熟果製成的，英名 Banana Powder。

前者為未成熟的青香蕉，大部分為澱粉，製成的香蕉粉帶有生澀的味道，風味很差，可與麵粉按照二五：七五的比率（即香蕉粉二五分，麵粉七五分）混合製造麵包或餅乾。這種香蕉粉只在麵粉價

格昂貴時才混合麵粉中，以烘製麵包用，因此銷路不大。

以成熟香蕉製成的香蕉粉，可混合巧克力或可粉及奶粉，製成富營養的飲料或食品。香蕉粉對胃腸炎的患者是一種易於消化的食物。

問：香蕉的催熟法如何？

答：本省香蕉追熟，一般多在密閉室內進行，追熟前先將每隻香蕉的蓋子除掉，然後把整籃的香蕉放在室內，室內架設木板，可放香蕉籃二至三層，每八立方公尺的室內約可放香蕉二十籃。

繼取電石七五〇公克加水六〇〇公克，電石加水即發生電石氣，此時立即關門，使電石氣充滿室內，在夏季約經一小時，冬季約經三至五小時後，即可開門通風。此時香蕉多呈黃綠色，再放一至三日果皮即完全變黃，果肉變軟，香甜可口，正好食用了。

追熟室的溫度，最初宜保持攝氏二一·一—二九度。追熟好的香蕉應儲藏於攝氏一五·六度的低溫，以免發生病害。

問：香蕉加工品中的二氧化硫，如何去除？

答：香蕉粉及香蕉乾的二氧化硫含量，按照美國食品檢驗標準的規定，不得超過一三〇PPM，若超過這分量即對人體有害。香蕉加工品中含有的二氧化硫不易驅除。

問：香蕉粉是否要加少量的香料及防腐劑？

答：香蕉粉（Banana flour）加入麵粉混和後製造麵包或餅乾，通常都不加香料。

問：良好的香蕉粉含水量較低，約為八至一五%，裝入塗保護漆的銅皮罐封蓋後，如儲藏於冰箱或冷藏庫中，約可保存一年餘，不必加入防腐劑。

問：香蕉加工品用何種包裝法較理想？

答：香蕉加工品以在有氧氣或真空條件下包裝最理想。

日本提高·台蕉稅率

日本自今年四月起，對台蕉輸入實施季節關稅，稅率為四〇%，這一稅率並於十月一日起提高為六〇%。由於這一稅率的提高，使日本輸入台蕉的業者，進口成本也相對增高。

香蕉檢驗·技術改進

經濟部商品檢驗局已編列二七二萬元外銷香蕉檢驗經費，預定在明（六十一）年六月三十日前，執行高屏地區外銷香蕉檢驗計一九七萬箱，其中明年一月二%，二月五·三%，三月一二·二%，四月二一·九%，五月二四·三%，六月二〇·七%，今年年底前占一三·六%。

檢驗局為配合這項檢驗計畫，將從事下列工作：①輔導高雄青果合作社辦理技術員工訓練，及整理香蕉集貨場，以加強出貨，實施品質控制。

技術員工訓練方面，將分區舉行集貨場員工講習會，預計明年三月底前完成。整理香蕉集貨場方面，將調查香蕉集貨場設備，補添應有器材物品，預定明年二月底前完成。

②改進香蕉檢驗技術：擬訂香蕉國家標準所列項目的釋義，以利香蕉檢驗的執行，預定明年六月底前完成。

此外，並舉辦香蕉檢驗技術檢討會，以便在執行檢驗時，有統一的標準，避免因觀點、技術，而造成檢驗的偏差，預定在今年年底前完成。

輸日台蕉·暫停出口

由於艾妮絲及貝絲兩次颱風的災害，造成省產香蕉普遍的減產，台灣青果產銷聯委會開會決定，第一期未交貨（八、九月）及第二期（十至十二月）標售輸日台蕉全部暫定輸日，並將押標金退還日本進口商。