

木瓜 · 百香果汁

色香味俱全！

黃本田



鳳山熱帶園藝試驗分所，在加速農村建設計畫下，研究完成木瓜百香果汁，這一純粹天然飲料，色香味俱全，且營養豐富，將來必為一般消費者所歡迎。

木瓜百香果汁主要原料是木瓜及百香果。

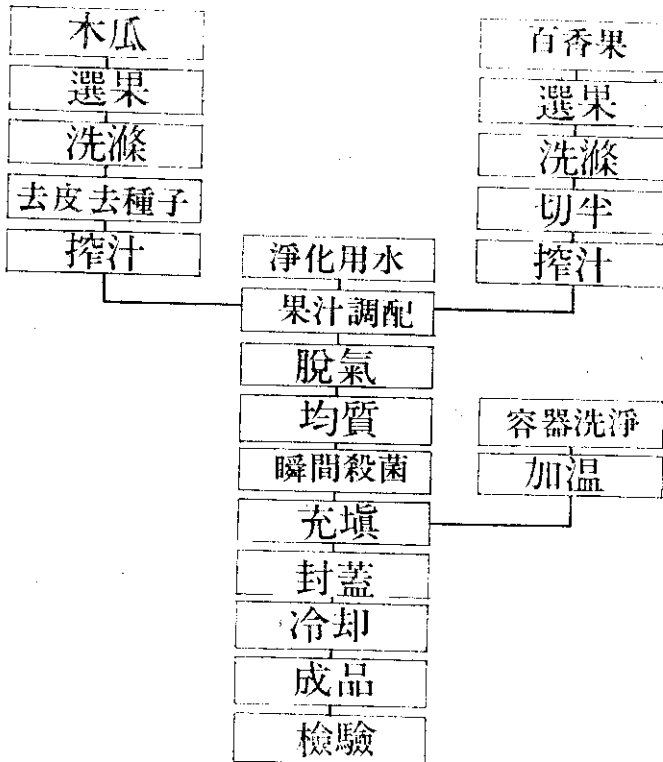
木瓜百香果汁製造方法：

① 選取無病虫害完整成熟的木瓜，經水洗後去皮、除去種子，其果肉經榨汁機榨成果汁。

② 百香果，必須選取成熟無病虫害果，經一、二天追熟後，水洗切半，挖出其果肉，搾成果汁。

③ 將以上所得果汁加淨化水，以適當的比例配成混合果汁，然後再加糖，配成糖度為 Brix 12° (所用之水必須事先過濾淨化處理)。

木瓜 · 百香果汁製造過程



④ 以上所得混合果汁，在操作會上會混入空氣溶解於果汁中，因此必須用脫氣機除去空氣，然後再經均質機打成均質混合果汁，再經高溫短時間的瞬間殺菌，即裝罐或裝瓶。

⑤ 在充填之前，所用空罐空瓶必先用清水洗滌，再加溫殺菌。

⑥ 充填後立刻封蓋，冷卻經檢查後即得成品。

木瓜百香果汁的特點：

① 色澤鮮艷美觀：木瓜果汁具有天然黃色及紅色種，色澤鮮艷美觀，不必加入人工色素，大可安心飲用。

② 風味香美：成熟的百香果，具有強烈特有香氣，使人有爽快感，因此不必再加入人工香料，飲用安全。

③ 營養價值高：木瓜本身除含有蛋白質、礦物質、醣類

及維他命之外，更含有木瓜酵素，可幫助消化。因此，所得混合果汁營養價值高。

木瓜及百香果在本省栽培環境適當，預期可大量增產，而且目前一般生活水準提高，對飲料的需求量也相對增加，而飲料中以天然飲料最有前途，木瓜百香果汁是一種純粹天然果汁，將來必能普受歡迎，可拓展外銷，爭取外匯。