

家庭鳳梨加工法

盛惠泉

鳳梨具有特殊的風味，並含多種維他命及營養分，為大眾化的果品。但大多數的人，吃了新鮮鳳梨，往往感覺牙齒和食道疼痛，這主要因果肉中的酸、蛋白分解酵素，及鈣鹽結晶等混合作用，而引起的刺激。

其實，目前一般家庭中都有冰箱，如將鳳梨與其他水果，如木瓜、胡蘿蔔、酪梨、番石榴、百香果等混合，隨各人不同嗜好配製成不同口味的飲料，或和其他果汁混合製成果醬、罐頭冷藏，不但可增加貯藏時間，且可避免生食的澀味。

以下介紹幾種家庭鳳梨加工利用的方法。

鳳梨果汁

鳳梨汁飲料在工廠，一般為鳳梨罐頭製造時的副產物，如鳳梨果皮、果芯和碎片等，經打碎、榨汁、調味而製成。

家庭製鳳梨汁，可將成熟的鳳梨去皮，切碎，用果汁機攪拌打碎後，過濾，即可得到品質優良的果汁。榨汁率約60%以上。

果汁過濾後，加糖調整風味，或混入其他果汁成混合果汁，經冷藏後飲用，風味更勝於單一果汁。



加工封罐

如須長期貯藏，須加熱至80~85°C後，裝入預先洗淨、殺菌的瓶中，加蓋密封，繼續浸於85°C熱水中，15~20分鐘，冷卻後即可貯藏。

冷凍鳳梨

常溫下鳳梨切片後，很快就會失去新鮮的風味，放在冰箱內，1~2天也會變味。如將鳳梨切片冷凍，即可貯藏較久。若貯放在-18°C以下，可貯藏半年至一年，尚不失原有風味。

不過長時間冷凍貯藏，會發生乾燥現象，所以用冷凍貯藏，最好添加些稀薄的糖液，再裝入塑膠袋或罐中，密封，不但可防止氧化所引起的變質，也可增長貯藏時間，保持品質。

冷凍溫度愈低、愈快，品質愈佳。

冷凍鳳梨在食用前，最好能在早一天取出，放在冰箱內解凍。

鳳梨果醬

鳳梨果實中含果膠量很少，單以鳳梨無法製造果醬，須添加果膠、C.M.C.或洋菜等，使鳳梨果醬凝固。但C.M.C.或洋菜都會影響果醬的風味，而以果膠粉最佳。果膠粉用量約為果肉的0.5~1.0%。

鳳梨經洗滌、去皮、除芯後，切成0.5~0.8公分小方塊或小長條，秤量後，加入相當於果肉半量的砂糖，放鍋中加熱。

此時有部份果汁被抽出，再將果膠粉和糖（依個人喜好的甜度酌量加入）混合，徐徐加入，繼續加熱到全部溶解為止。然後加少量檸檬酸，加熱至90°C以上，即可煮成適度的果醬。

容器先經殺菌，趁熱裝瓶或裝罐。裝妥後立即封蓋，並倒置約15分鐘，使冷卻後上下均勻，也可有殺菌作用。





鳳梨採收

脫水鳳梨

脫水鳳梨風味好、營養高，很受一般人喜愛。製造方法是，先將成熟、新鮮的鳳梨剝皮去芯，切成1公分左右的薄片，放入沸騰的熱水中，殺青3~5分鐘。

取出浸漬於預先配好的35~40°Bx糖液中1日。次日將糖液調整至45~50°Bx，再浸1日後，取出，再調整糖液至55°Bx以上，浸1日。

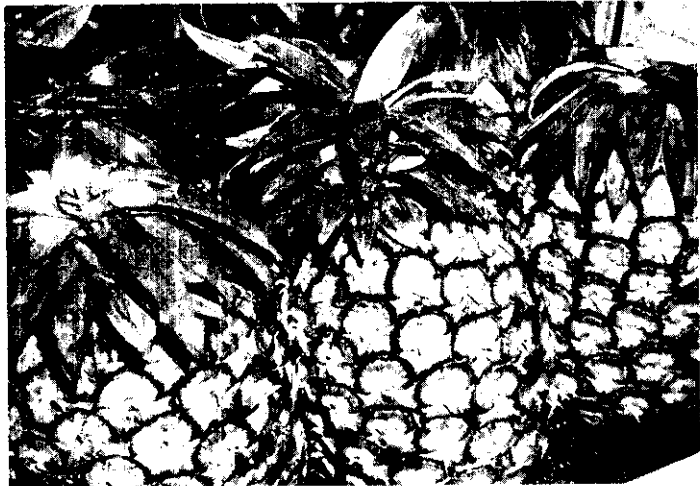
然後利用熱風乾燥機脫水，溫度在65~70°C、10~15小時，至水分含量15~20%即可。如無乾燥機，日晒也可以，但時間較長，含水量略高。

脫水鳳梨的收量約為脫水前的 $\frac{1}{3}$ 。

浸漬的糖液可用鳳梨汁，加糖及檸檬酸調配而成。第1次可加亞硫酸鉀0.05%，但以後2次調整時，即無須再加。

鳳梨罐頭

一般家庭自製鳳梨罐頭，可利



阿郎攝影

用廣口玻璃瓶。鳳梨先切去頭尾，剝皮去芯，切片後，即可裝入洗淨的玻璃瓶中。

加入預先配製的38~40°Bx糖液，用蒸氣加熱脫氣，趕出瓶內空氣，經10~15分鐘，隨即封蓋。

殺菌可在沸水中進行，所用溫度與時間，依瓶的大小及內容物酸度而異。一般殺菌溫度為100°C、20~30分鐘，以能殺菌而不傷及內容物的色香味及所含維生素C為原則。

殺菌後即行冷卻，但須注意水

溫，以防玻璃瓶破裂。冷卻後即可貯藏。

本省鳳梨在6、7、8月產量最盛，其他月份出產較少，品質也遠遜於盛產期。選取鳳梨時，如以顏色和單獨個體的大小為準，是不太可靠的。

最好的方法是，用手指敲鳳梨的周圍，如聲音是空洞而碎，此果實即不十分成熟而酸。相反地，如果聲音沉重而結實，即表示完全成熟，而且多汁。