

果汁加工

方祖達

供應果汁生產的原料水果，是農友們多年辛苦栽種經營而來，在國內市場販售真正的純真果汁却不多見。將臨夏季炎熱的時節裏，如手中拿着一杯外觀悅目，內容真實，既營養又衛生的自己加工的果汁，不是一種享受嗎？

農友可於農閒時，在家庭裡利用簡單的加工設備，將自己所生產的新鮮水果榨汁加工起來，供應家人做一短期飲料，或贈送親友，十分實惠。



台灣位處亞熱帶氣候，水果栽培的種類多，產量豐富，適合加工製造，做成各種罐頭、冷凍、脫水、醃漬、蜜餞、果醬或果汁等加工品，外銷至世界各地，名聞遐邇。

其中加工成果汁的數量也逐年增加，一方面由於國內果汁加工的設備可以自造，另一方面是國內外喜愛飲用果汁的人漸多，每年輸往中東產油國家約占半數，振興台灣果汁工業也正是時期。

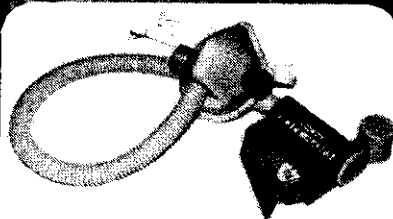
現就夏季可供果汁加工的水果，如鳳梨、葡萄、芒果、番石榴、百香果、李子、梅子，及楊桃等，加工製汁方法分別介紹如下：

電子空氣過濾口罩

售價300元 郵政劃撥129600號



農友噴灑農藥，防止農藥吸入中毒。
化學工廠員工，防有害氣體吸入體內。
礦工及勞工，防止石粉末吸入肺部，
可預防職業病發生。



《徵求各地經銷商》

台專申字6721194號

甚佳企業有限公司

台北郵政68~1642信箱•電話：(02) 5814719

加工設備

果汁加工所用的用具，應避免用鐵、銅製成的，但不直接接觸果汁時可以用。最好採用不銹鋼製或鉛質的，因為鐵、銅質炊具接觸果汁時，果汁中的單寧成分容易受作用，以致果汁變棕色（棕變）。

一般常用的工具有切刀、切板、削皮刀、打果汁機、過濾用的尼龍網或紗布，加熱用鍋等。

供果汁包裝之用的容器，一般多採用有螺旋蓋的廣口瓶，或窄口玻璃瓶。無論那一種大小的容器，一定先要清洗乾淨，可用肥皂水浸泡，再用刷子將瓶內、外壁刷洗清潔，用清水多沖洗幾遍。

裝入果汁前，瓶及蓋均須用溫水在鍋中煮沸約5分鐘，消毒殺菌後，取出滴乾倒立備用。採用舊容器，如廣口瓶（醬瓜、豆瓣醬、豆腐乳等玻璃瓶），必須瓶口平整，瓶頸近口部有螺旋紋或所謂旋牙的，瓶蓋不但要清潔無銹，且內面要有塗一層塑膠略具彈性，才可使密封後保證能與瓶口緊密，不致漏氣。

如果是採用窄口玻璃容器，如醬油瓶、酒瓶等，最好能用王冠打栓機打蓋，或用木栓塞代替瓶蓋。木栓塞應質地密實，大小適合瓶口，並先以沸水消毒。

加工方法

鳳梨 採用成熟果實，果肉色黃、味香、甜酸適中，但無過熱發生酒味的。先砍斷基部及頂部，削皮、切成薄片、去果心部，將果肉切片倒入打果汁機內，打細約2分鐘，取出用尼龍網過濾，收集果汁。

再將果渣倒入鍋中，加入等量重的開水，煮約10分鐘，放冷。然後將果渣及煮水倒入打果汁機內打細2分鐘，如前過濾。

二次過濾的果汁混合，品嚐風味是否甜酸適中，如果需要可略加砂糖調配。調合好的鳳梨果汁先倒約1公斤於鍋中，以猛火煮近沸騰，再分次加入果汁，至果汁均煮至86°C時，趁熱用已消毒的漏斗裝入玻璃瓶或容器中，立即封蓋。

如用軟木塞，應塞緊入瓶口，再以繩（包塑膠布）纏結，就可達到密封的目的。然後將瓶口向下倒置約10分鐘，再以溫水冷卻，但絕不可直接用冷水沖冷，以免玻璃瓶突然受冷而破裂。

冷卻後將果汁放置於暗涼處，或暫儲於冰箱內，就可隨時取出飲用了。

葡萄 葡萄品種很多，製造果汁用的葡萄，最

大克菌靈[®] (大克爛)

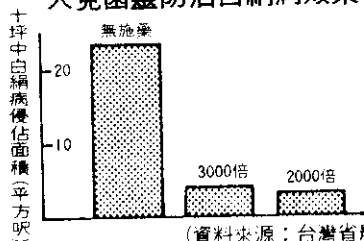
50%可濕性粉劑

農藥許可證：經市進字第1151號

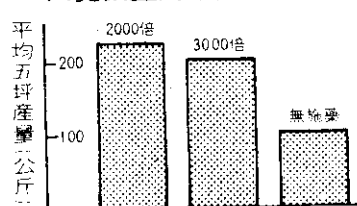


作物種類	病害種類	防治時期	使用倍數	施用法
草 菇	菇床白絹病 及雜菌	菌種成活後 未發菇前	3000	每坪用稀釋液1公升，雜菌嚴重時採用2000倍，但不可用1000倍
高 筍	菌核病	種後 20~30天 發病初期	2000	每7~10天一次 連續3~4次

大克菌靈防治白絹病效果



大克菌靈對草菇增產效果



(資料來源：台灣省農業試驗所66年委託試驗報告)

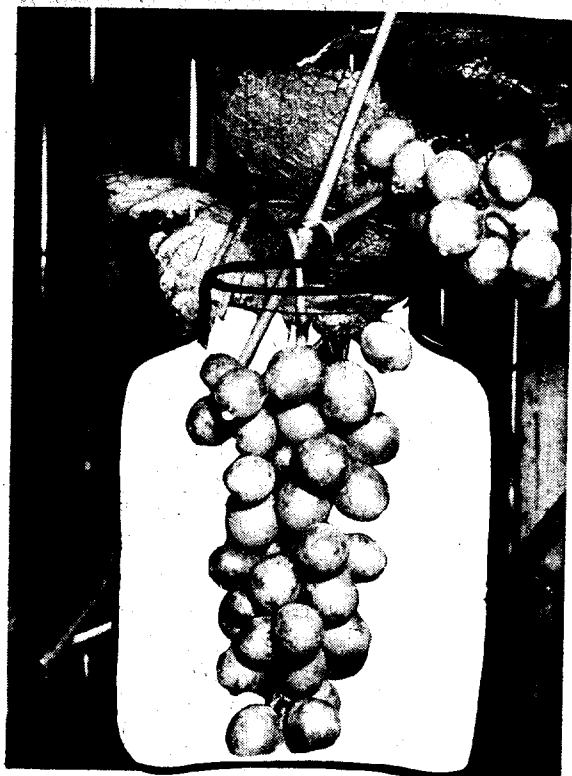
製造工廠：

英國The Boots Company Ltd.

總代理：

嘉寶有限公司

台北市郵政信箱3339號



好採用香氣濃、甜度高及色澤紫色的，例如黑后及金香品種混合使用，效果最好。如果1次要做20公斤果汁，黑后及金香各5公斤，水10公斤，葡萄糖或砂糖

2公斤。

先將成熟的葡萄一粒粒自果穗上取下，用自來水沖洗清潔。水先在鍋中煮開，再將葡萄分2次倒入，均煮沸約10分鐘，移鍋入水槽內，鍋外以冷水將鍋冷卻。

把煮過的葡萄及水，平均配置於打果汁機內，每次打約2分鐘，用打汁用尼龍網過濾，盡量榨出汁液，收集汁液。如果要得較澄清的果汁時，可將汁液靜置於冰箱中（+5°C）約1夜，倒出澄清果汁部分，沉澱鍋底的濃渣可加糖熬成果醬。

如不要求果汁澄清，則可直接調配加工：果汁煮約至85°C（可用一把紅色酒精的溫度計測量），倒入葡萄糖或砂糖，繼續煮至果汁品溫達85°C，趁熱裝入容器內，立即加蓋及封口，方法與上面鳳梨果汁的包裝相同。

芒果 台灣中南部所生產的芒果，有本地的在來種如香椨仔，成熟時果汁液豐富，甜酸適口，香氣風味優美，最適合做天然果汁的原料。另外由美國引進的品種，如愛文、海頓、凱特等，果型較大、果肉肥厚，但香氣較差。

做果汁用的芒果應在樹上充分成熟時採下，先洗

系統性殺菌劑

霉敵[®]-340

可濕性粉劑

- 系統性殺菌最完全！
- 最速效！
- 最安全！

[®] 註冊商標

廣效性燻烟殺菌劑

霉敵[®]

燻烟片劑

- 最新型燻烟殺菌劑！
- 殺菌最徹底！
- 無臭、無味、最安全！
- 省時、省工、最方便！



美國默沙東(默克)藥廠 榮譽出品

MERCK SHARP & DOHME INTERNATIONAL

台灣總代理：

美商美國新美公司 U. S. Summit Corp.

台北市八德路三段20號 (台灣大樓八樓) 電話：(02) 2701-1111

乾淨，削去果皮，取下果肉、汁，置於打果汁機內，打細1分鐘，用尼龍網過濾。濾出的濃厚果汁色澤鮮黃，芳香美味。

先將與果汁同重的清水在鍋中煮沸，加入20%砂糖，等砂糖完全溶解後，再煮沸，此時將芒果汁倒入，繼續用猛火煮至85°C，趁熱裝入瓶中。然後包裝、封口，方法與鳳梨果汁相同。

番石榴 供果汁加工的番石榴，無論是那個品種都可以，但果實一定要完熟時採收，因為完熟的番石榴，果皮變黃、汁液充分、香氣濃厚。供生食，質脆、皮青的不適合果汁加工。

果實洗清潔，切去蒂部及果梗，再將果肉及種球均切成薄片，稱重。番石榴果肉汁很黏重，應加水稀釋，一般多採用1比4的比例。即1分番石榴加4分水稀釋。

先將水煮沸，再將切片的番石榴投入煮約5分鐘，使果肉質變軟。注意煮沸時有氣泡發生，應時加攪拌。放冷後，果肉片及煮液平均分次放入打果汁機內，打細約2分鐘，再以尼龍網過濾，所有的果肉汁均可通過尼龍網，只留下種子。

番石榴果汁為白色，如果種球帶紅色的，汁液亦

為粉紅色。這些已由水稀釋的番石榴汁液，應依重量加入10%的砂糖，煮至品溫達90°C時，趁熱裝瓶，以下的加蓋密封步驟也和鳳梨果汁包裝一樣。

百香果 百香果原名西番果，是專供果汁加工的原料。果汁存在種子外面的囊包內，果實內果汁約占果重的3%。目前有果型較小，皮紫黑色的在來種（據說是由印度傳入），及由夏威夷引進的果型較大、皮黃色的黃色種（據說原產巴西）。無論什麼品種，百香果都有極濃厚香氣及黃色的果汁。

農友們做果汁加工時，可先將果洗清潔，用利刀將果實切成二半，再用湯匙刮出果汁及種子。把果汁同種子裝入尼龍網袋中，揉擦袋中種子囊，使種子外囊皮破裂而讓果汁濾出，將果汁收集並稱重。

因為百香果果汁香氣十分濃厚，酸度又很高，所以市面上賣的百香果汁都以濃糖包裝，色澤容易棕變，依作者的經驗，以稀釋3倍的包裝貯藏，性質較為穩定。

即先稱清水7分煮沸，加入3分砂糖，煮沸時常攪拌，至白砂糖完全溶化後，再加入3分百香果汁，加溫至品溫85°C時停火。趁熱裝入玻璃瓶或其他玻

●下轉接第43頁



樂敏牌

ロビン
エンジン

農業、産業機械之動力源

●強力●輕便●省油●耐用

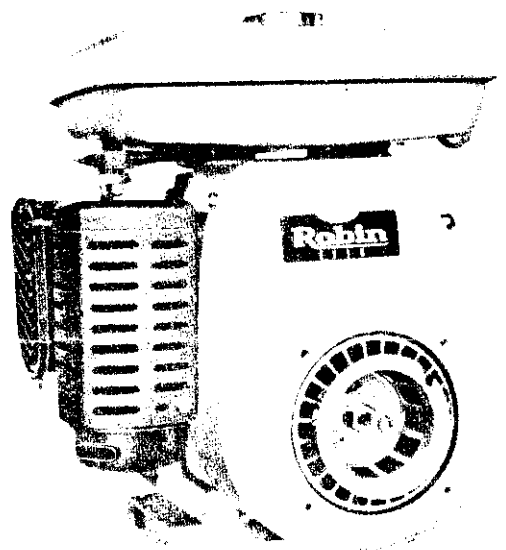
製造元：富士重工業株式會社

經銷處：樂敏有限公司

台北市峨嵋街68號2樓

TEL. 3613541~3

汽油、柴油 二衝程・四衝程
一馬力至二十馬力各馬力齊全



EY18-3B

兼售ROBIN汽油引擎發電機
RG10C・RG17D・RG25D・RG33D

(上接41頁)

玻璃容器內，加蓋，用溫水逐漸冷卻即可。

所製得的百香果汁飲用前可以用2倍的冷開水或冰水稀釋，色澤淡黃悅目、甜酸適中，香氣芳香，是夏天極高級的飲料。

李子 台灣栽培的李子品種很多，有珍珠李、黃柑李、硯菜李、花螺李、紅肉李等，其中以深紅色果肉的紅肉李最適合做果汁。

原料李也應在完全成熟，果肉稍軟時採收更佳，因為此時所含果汁較高，色澤深紅且已具香味。果實洗清潔後，如有時間，最好用小刀削去外面果皮，如已軟則可直接切出果肉，留下種子。

將果肉同上面葡萄果汁的加工方法，先以3倍量的沸水煮約半小時，煮時要時攪拌，以免煮焦變味。加入與果肉等量重的砂糖，繼續以文火煮約10分鐘。等自然冷卻後靜置1夜，倒出上面澄清汁液，留在鍋底的濃厚果肉汁可供製果醬之用。

澄清的李子汁液，再以文火煮至品溫達85°C時，裝入玻璃瓶中，加蓋封口，用溫水逐漸冷卻，則可久藏。

上述的李子果肉汁同砂糖一起煮後，也可趁熱裝入較大的容器內，加蓋密閉封口，在飲用前再取出過濾，過濾出的果汁加冷開水或冰水飲用。也可於加糖

時同時加入0.5%食鹽，使李子汁的風味更濃厚。

梅子 梅子含酸分很高，在產期可先採收，經清水洗淨後，即可用約5~8%的食鹽揉擦後，醃漬於水缸內，上面用重石頭鎮壓，再覆1層紗布，加蓋缸蓋，避免昆蟲、蚊蠅進入，可以保藏數月。

製汁時將梅子及浸汁一起取出，用約10倍的10%糖水煮約10分鐘，放冷並靜置1夜，次日取出下面澄清汁液，加熱至85°C時趁熱裝瓶即可。

楊桃 有甜味種及酸味種2類，都可供果汁加工用。選用完全成熟的楊桃，風味較佳。果實先洗刷清潔，縱切成5塊，每塊再橫切1刀。

先煮約5倍量的水至沸騰，加入與楊桃等重的砂糖，等加熱至完全溶化後，將楊桃塊倒入煮沸，再以文火煮約20分鐘，放冷後用打果汁機打細約2分鐘，過濾。

濾液加熱至85°C時即可裝入容器內，加蓋包裝即可。楊桃汁亦可先經微發酵後，再取汁包裝，方法是將糖水(約30%濃度)煮沸，放冷至品溫約45~50°C左右，將生楊桃倒入，浸漬於此糖液中，液面用一瓷盤或皿覆蓋，再蓋上鍋蓋，經過1~2天，略有酒味時，用過濾法取汁裝瓶，或用果汁機打細再過濾。但裝瓶前均須加熱殺菌。

2,4-D防止荔枝落果

黃弼臣

荔枝現正開花，今年各地均有豐產的現象，荔農為減少落果可噴荷爾蒙劑。處理要點如下：

- 藥劑種類以2,4-D較好，但須新鮮而仍具藥效的。
- 使用濃度宜低，以20萬倍至10萬倍為度，濃度過高將生藥害，果實不能發育，且來年長出新梢，也不正常，所以須小心調配。
- 噴藥於荔枝幼果發育至豆粒大時進行，宜選晴朗無風的天氣噴布。
- 用水須清潔，無污染或雜質。
- 藥以噴2次為佳，每次相隔1星期。



- 藥劑以單獨噴布最好，不與其他農藥混用。
- 噴藥不用展着劑亦可，普通用於農藥的展着劑，尤其不可摻

用。

- 噴霧器在使用前後均須洗淨。
- 噴藥期間如土壤過於乾燥，須稍灌水。灌水最好用無底塑膠筒直接埋入樹下，(大竹筒亦可)，將水灌入，使水徐徐滲入根部，可減少蒸發，增加效果。
- 為測定噴藥效果，可於噴藥前以大塑膠袋數個，包裹果穗，噴藥後解除，這是未噴藥的果穗。然後另選同數已噴藥的果穗，分別編號，各數記小果數，約經1個月後再分別按號數查果數比較，即可瞭解噴藥的確實效果。