

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。

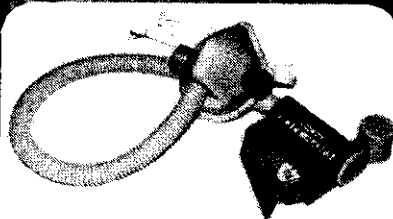
現就夏季可供果汁加工的水果，如鳳梨、葡萄、芒果、番石榴、百香果、李子、梅子，及楊桃等，加工製汁方法分別介紹如下：

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