

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)

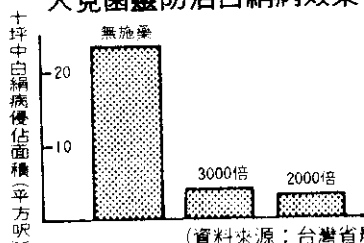
50%可濕性粉劑

農藥許可證：經市進字第1151號

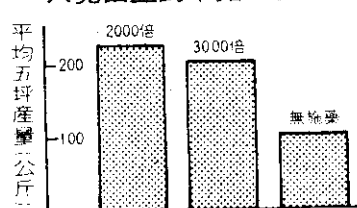


作物種類	病害種類	防治時期	使用倍數	施用法
草 菇	菇床白絹病 及雜菌	菌種成活後 未發菇前	3000	每坪用稀釋液1公升，雜菌嚴重時採用2000倍，但不可用1000倍
高 筍	菌核病	種後 20~30天 發病初期	2000	每7~10天一次 連續3~4次

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