

# 蜜餞加工

.....方祖達

蜜餞為我們中國的特產食品之一，是將水果的全果或切片，在糖液中浸漬至內部含糖達65~70%，再加工製成乾、半乾或濕式的果品。因為蜜餞含糖量高達65%以上，足以抑制微生物的發育與生存，因此可以久藏。

蜜餞加工過程中，應避免果實或切片過度變軟而成糊狀，或變硬、皺縮等缺點。所以，原料水果的成熟度要比供應其他加工品青，種類要選色澤、外觀好，果肉質緻密，含果膠量高，風味濃厚的，使所製造的蜜餞品質較佳。

## 原料水果

在本省有很多水果可以供製造蜜餞，還有幾種蔬菜也可做成極有價值的蜜餞，例如糖薑、冬瓜糖、蜜蓮子等。

以水果做成的蜜餞，如鳳梨蜜餞、柑桔類的桔餅、金柑蜜餞、柚皮糖、木瓜糖，桃、李、梅、芒果、楊桃等，也都是很普遍的蜜餞原料。

## 製造方法

蜜餞製品的形式有乾、半乾與濕的3種，常因製造方法、製造成本、原料性質及消費者的習慣等不同。

西洋蜜餞多採用低壓注糖漿或糖液慢浸法加工，外面再加上一層糖衣，成品蜜餞半透明、乾燥、外面不黏，用透明糖果紙包裝，製品悅目而誘人喜愛，我國蜜餞製造業者應該仿效。

我國過去蜜餞的製法，分為速

成糖煮法和糖液慢浸法2種。桔餅、柚皮糖、木瓜糖等多為速成糖煮法，將原料熬糖，至錘度65度（約等於糖度65%）時，取出、淋乾，再澆上粉糖而成。

糖液慢浸法如鳳梨、糖薑等，將原料經前處理後，開始浸漬在錘度40度的糖漿中，每隔1天，增加糖漿的錘度10度左右，至蜜餞錘度達65~70度為止，取出淋乾，烘乾前用沸水淋去蜜餞表面的糖漿，即可做成乾式蜜餞。

低壓注糖漿法，是將原料蔬果（全果或切片），置入一真空濃縮罐內，抽出水果中部分的水分，再注入濃糖漿，使蜜餞內部達錘度65度以上。此法需購置設備，增加投資。

## 糖液慢浸法

**原料處理：**將近成熟的木瓜、鳳梨、桃、楊桃、芒果、李等水果，先除去外皮和種子，切成片或長條。李子為整粒或切成兩半片，生薑則先經鹽醃儲藏後，取出整形、脫塩等前處理，桔子、金柑等先縱割數道，除去種子。

以約2%的石灰水浸漬數小時，視原料及切片厚度而定，浸漬期



原料滴乾

間須常加攪拌，以防石灰沉澱。

石灰水中的鈣質可與原料中的果膠質結合成果膠酸鈣，以加強原料的組織，使多次加糖濃縮時，不致煮爛變成糊狀。

石灰水浸漬後，須在流水中洗去留在原料表面的石灰，再將原料滴乾。

**糖液製備：**採用特砂白糖，依19頁上表所列，將每1公斤糖液中所需的糖量加入，使成為每次蜜餞浸糖漿時所需要的錘度。即稱一定量的特砂白糖，將所需要的水量倒入不銹鋼製的鍋內煮沸後，再將糖倒入溶解。

**浸漬及加糖：**趁糖液沸騰時，將處理過的原料倒入，繼續將鍋中內容物煮沸一下，立刻移鍋至冷水槽內，鍋外用冷水冷卻，鍋內內容物時加攪拌。

冷卻至品溫降至40°C以下為止，注意鍋內糖液需充分浸過原料的上面。

然後蓋上鍋蓋，靜置1天，次

糖液濃度、比重與砂糖用量對照表

(20°C, 單位: 公克/公升)

錘度	比重	砂糖用量	錘度	比重	砂糖用量	錘度	比重	砂糖用量
5	1.020	50.4	23	1.096	252	40	1.178	470
8	1.037	82.8	25	1.106	276	45	1.205	541
11	1.047	115	28	1.119	313	50	1.232	614
15	1.061	159	30	1.129	338	55	1.260	692
18	1.074	193	32	1.139	363	60	1.289	773
20	1.083	216	35	1.153	403	70	1.351	944



的硬紙匣或金屬盒內，縫隙間應用黏膠帶密封，如此即可防止潮濕。

若是採用內墊有保麗紙或塑型的包裝材料，蜜餞可以排列固定的位置內，外再蓋一層油毛紙，則更加美觀。

日取出糖漬的水果，此時糖液因水果中水分流出而變稀，可用一比重計或糖度計，測比重或糖液的錘度，再添入應加的砂糖，使錘度增加約10度左右，煮沸。

倒入原來的糖漬水果並煮沸、放冷，如此每隔1天加糖1次，使糖漬中的水果的水分漸漸滲出，而糖分進入，如此交互作用至最後蜜餞達到錘度65度以上、70度以下，即可取出再行以下的處理。

**去液·乾燥：**糖液浸漬完畢，蜜餞已達錘度65~70度，質地已堅實，此時自糖漿中取出、滴乾。

如製品為滾糖粉的，則可進行

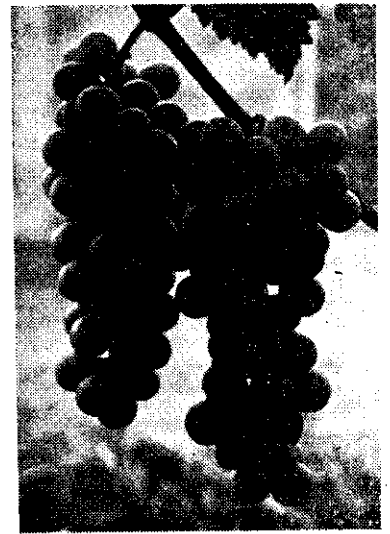
滾糖，再包裝儲藏。如要製成乾式蜜餞，則將蜜餞在沸水中瞬間泡一下，淋去表面的糖液後，立刻放在竹簾上，用熱風吹乾，至蜜餞外表乾燥為止。

**糖衣形成：**蜜餞的外表如加上一層明亮的濃糖衣，格外好看。糖衣用的濃糖液為特砂蔗糖 600公克、葡萄糖250公克及清水150公克的比例熬成。

當此糖液加熱達 105~107°C 時，將已乾燥的蜜餞沾上，立刻取出放於竹簾或不銹鋼做的網上，吹風後即於蜜餞的表面結成糖衣。

**包裝·儲藏：**滾糖的或是有糖衣的蜜餞成品，都應該立刻包裝。

包裝分內包裝和外包裝2次作業，內包裝可用糖紙或透明玻璃紙將蜜餞個別包好，再放於內附有油毛紙，或塑膠墊



葡萄成熟



蜜餞包裝

蜜餞製造過程

