

如何製造百香果汁？

方祖達

百香果汁工業在台灣極具發展潛力，它的外銷前途看好，有經營價值。我在「農業周刊」第8卷第18期18頁，曾就百香果汁加工的發展及努力方向作了詳盡說明，茲將百香果汁的製造方法介紹於下。

洗果

百香果榨汁前須先洗滌清潔，原料品管時能徹底剔除被壓破或腐敗果，榨汁前則易達到洗果的效果。百香果運送到加工廠後，應立刻洗清潔榨汁。洗果的水槽或浸泡水須設有攪動的設備，使易將附在果面上的污泥等雜物脫落，洗水應常置換。

果子再由輸送帶帶到噴水沖洗機中，果子一面滾動，一面接受噴水沖洗。如噴水管口徑大小為0.2公分，水壓為20磅／平方英寸，與果面相距約20公分，噴洒時間約10～15秒鐘，滾轉轉軸的轉速約150迴轉



百香果加工前先浸泡

(rpm)，則可達到完成洗清潔的目的。

原料百香果經過品管檢查及洗滌後，則可供榨汁。若是做得不徹底，榨汁前要再做一次人工檢查。如有未熟果或不良果，此時可做最後的剔除。

經過洗潔的果實表面可能帶有水滴，可經過一振

Ascophyllum nodosum

挪威原裝進口來台
現貨供應……。



- 最新開發促進植物體高蛋白質化作用。
- 純天然有機質，含有氨基酸、維他命、醣類等60種以上微量元素。

一、挪威海藻產品，提供您高收益的農業…… (アルギット農業資材)。

▲ 海藻肥[®]

アルギット[®]
ALGIT

培養活性的土壤，健康的作物。可在作物中耕時期或作物移植、定植時均可使用，每分地25～50kg施用，穴置每株約0.5～1公斤施放。

▲ 海藻精[®]

アルキフェート[®]
ALGIFERT

特殊肥料葉面散布，稀釋5000至10000倍，使用係純天然性(高蛋白化)有機質物，可與殺蟲劑、殺菌劑混合使用，半小時內植物可完全吸收。

二、最新科技的結晶產品。

▲ 安樂力肥[®]

R.B.パワー[®]

植物體(樹液)PH之調整，促進根、芽之活動。

▲ 神協來肥[®]

シキョーライト[®]

來自三億萬年前天然產品，促進細胞粒腺體機能。

遠東區總代理：
台灣區總經銷：



神協產業株式會社
松洲化學工業社有限公司
豐原市豐勢路944號 TEL (045) 224792

誠徵縣市經銷商
(詳細資料備索)

動篩抖掉。如此可減少榨汁時水的混入果汁。

刮取種囊

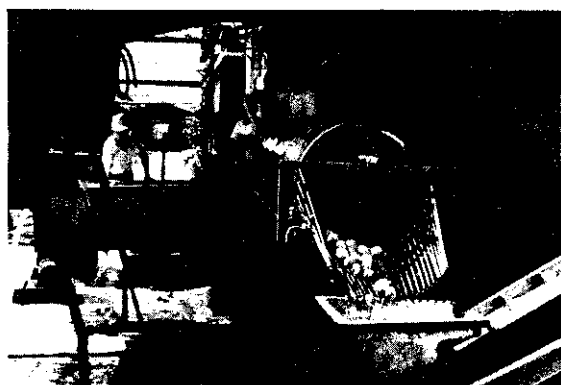
百香果取汁機的種類有好幾種，如美國夏威夷大學曾發明一種自動破果、離心、取汁的機器，稱為離心式取汁機。國內雖然有加工廠仿造，但取汁時仍有部份果汁滯留於果皮上，所以效果不彰。

有些加工廠仿製意大利Berzzie出品的壓榨機，但仍有約2~5%果汁滯留於果皮上。

一直至去年國內始發展出一種百香果刮取種囊的機器。切果、搔刮及壓榨三部份聯合動作，能將百香果內種囊完全刮出，果汁即存在於種囊內（種子仍在內），果皮則被分開彈出，種囊及被榨出的果汁由另一出口收集。

破囊取汁

經壓榨機壓榨刮取的種囊，送至破囊皮的打汁機內，經過輕度的轉槳打至種子外囊皮破裂，果汁流出



洗果機

即可。

打汁機轉槳的速度，及打破囊的時間必須調節至最適當，以只打破種囊，而不可將種子切碎為限。

因種子破碎後，多少會因通過篩濾細網滲入果汁中，將來成品果汁中，這些破碎種子便沉澱，而堆積於容器底部，不但影響外觀品質，且因種子內的澱粉等物質的存在，影響果汁安定性，應嚴加管制。

破囊後種子與果汁已分開，可通過60孔目及120孔目的篩濾機，則果汁完全脫離了種子及囊皮。

如發現果汁中仍含有破碎的種子碎片碎粒，應送

☆品質保證 ☆ 原裝進口☆

三寶靈

サブリン

- ①微量元素最齊全。
- ②成份含量最充足。
- ③葉面撒佈最適宜。
- ④含有N.P.K.三要素。

每罐容量：700g

用於蔬菜、瓜果、果樹、水稻。
有明顯的生長效果。

保收多

Vitaseven

粒狀綜合微量要素肥料

- ①水溶性，作物吸收性極高。
- ②使用方便，經濟實惠。
- ③減低成本，增加產量。
- ④含有三要素。

每包容量：20kg

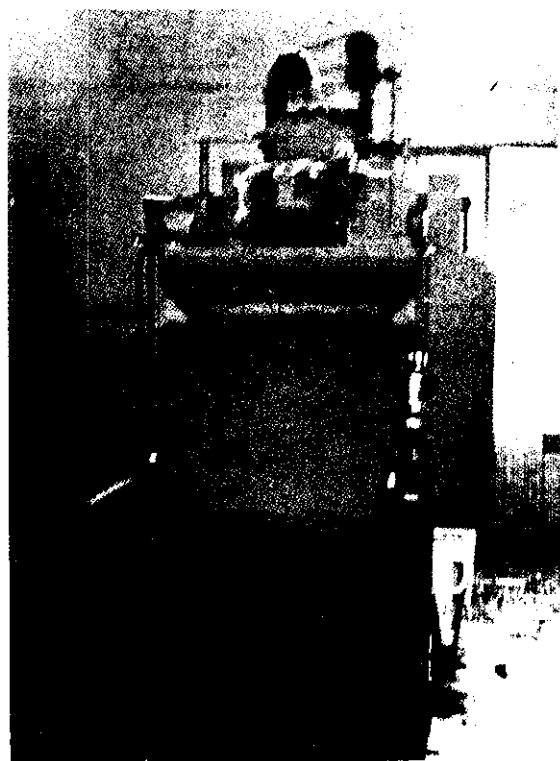
用於蔬菜、瓜果、果樹、梨、蘋果。
有明顯的生長效果。

製造工廠：日本ダイヤケミカル株式會社

總代理：B.V.T. 郁勝貿易有限公司

台北市太原路20號 TEL:5510669

※徵求人才：本公司急徵推廣技術員，農專畢可待遇從優，來函應徵



榨汁機

至離心機內，與果汁完全分離。

抽除空氣

百香果果汁因為自壓榨、篩濾或調配種種過程中，混入了空氣，須與其他果汁一樣，在加熱殺菌前須進行真空抽氣處理。這樣不但可以防止果汁中因氧氣存在破壞維生素丙，且可減少果汁色澤、香氣受氧化的機會。

真空抽除空氣的方法，一般可採用噴射式或離心式的處理。真空度約達水銀柱21英寸左右。過強的真空度會抽去部份果汁的香氣，過低的真空度又無法抽去完全。

據研究得知，每1公升果汁中若含有氧氣達2.5～4.7立方厘米時，即對果汁的品質產生不良的影響。一般果汁經榨汁、分離、過濾等榨取之後，含氧量均在5立方厘米（每1公升）以上，不但破壞果汁中的維生素丙等成分，其他如香氣、色澤也會被惡化，過多的氧氣也使罐頭容器內部產生腐蝕作用。

（未完・下期續）

豐年社 台北市溫州街14號	新書介紹	每次郵購另收掛號郵資9元 郵政劃撥5930號
實用中醫 內科證治學 (精裝)	融會中西醫 104種經常治療病證，如感冒、黃疸、痢疾、疳積、咳嗽、喉痛、肺癰、腕痛、嘔吐、便秘、水腫、淋濁、遺尿、遺精、陽痿、中風、風濕、頭痛、心悸、痢證……等，附有藥方，是一部學理與經驗並重，人人可讀，家家必備的優良讀物。 益群書店／林輝鎮著 15.2×21 (公分)・495頁・300元	
四季家常食 品自製法	手製家常食品的基本常識，春夏秋冬四季出產的果菜魚肉，教你如何製造各種不同風味的食品。 國家出版社 14×19 (公分)・392頁・130元	
台灣青草藥 (第二冊)	本書搜集 112種中藥草，對它的形態、性味、功能、主治、用量及成分作詳細說明。(精裝) 開山書店／吳義盛著 15×21 (公分)・238頁・500元	
中國健康 長壽素食	素食不但可以改善人體內的內分泌，對養顏潤膚、防止高血壓很有效，誰不想有雍容、玲瓏的身段，本書教你 178種素食烹飪方法，希望能帶給你永恒的健康和美麗。 大吉利出版社／吳蔡幼著 19×27 (公分)・183頁・300元	