

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，噴灑時間約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瀉，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，使用為純天然性(高蛋白質化)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：



神協産業株式會社
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)