

金針菜加工品質的改善

彭德昌

本省生產的金針菜加工乾製品，因為外觀色澤灰暗，品質不好，所煮出來的菜湯也混濁不清，一點也沒有我國菜肴所要求的色、香、味的水準，而且含有濃厚的硫磺味，對我們人體的健康有影響。

為了改善這些缺點，指導農友生產金針菜的技術，和研究改進金針菜的加工方法，提高省產金針菜的品質，花蓮農業改良場自民國69年7月至72年10月接受行政院農業發展委員會經費的補助，和國立屏東農業專科學校食品工業科合作進行研究。

研究改善已獲成果

經過3年來的試驗研究，已經得到具體的結果，改進後的方法，所加工的金針菜產品，含二氧化硫的量已經符合衛生署的規定標準，而且這種方法加工出來的產品色澤、風味、組織、濕潤感和保存性等方面的特性，都比進口的金針菜優良。

所以現在把這種改進的加工方法，介紹給金針菜生產業者，同時希望能夠全面推廣應用，使我國生產金針菜商品的品質，達到全面改進的目的。也可以提高農友增加生產的興趣，和減少金針菜進口的數量，並開發國際市場，使國家的外匯由支出轉變為收入，增加國家和農民的收益。

改進後的加工方法

現在把目前農友慣行的加工法，和經改良後的加工法程序比較如下：

1. 慣行加工法：(1)殺青（蒸汽處理18~20分鐘）→(2)日晒（使水分減少到大約20%）(3)燻硫（漂白、防腐蛀）→(4)日晒（使水分減少到大約10%）→(5)成品。

2. 改良加工法：(1)殺青（蒸汽處理 96~98°C，破壞酵素活性）→(2)天氣良好時：日晒（使水分減少到大約20%）。天氣不良時：熱風乾燥（40~50°C）→日晒（使類胡蘿蔔素褪色）→(3)燻硫（漂白，防腐蛀）→(4)日晒（使水分減少到大約10%）→(5)浸漬在5%

醋酸和5%甘油混合液中4~5小時→(6)乾燥（晾乾）→(7)成品→(8)包裝（真空包裝法）

改進後的加工方法，金針菜的鮮花蕾殺青時，把蒸汽溫度控制在 96~98°C 之間，效果很好。經過蒸汽殺青處理後，直接以太陽晒到8成乾，遇陰雨天則放在 40~50°C 的熱風乾燥機中乾燥，暫時保存待好天時日晒，使水分含量減少到約20%。

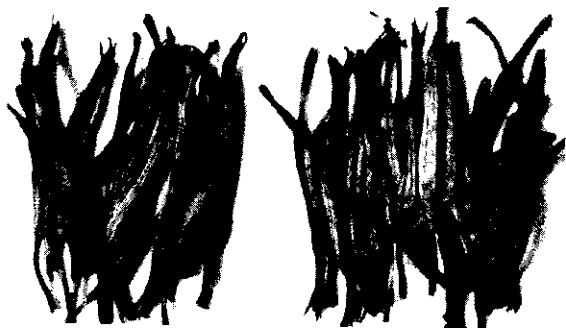
然後再經過硫磺燻白後，並用5%冰醋酸和5%甘油的等量混合液浸漬4~5小時，取出晾乾。冰醋酸及甘油混合液浸漬，可去除殘留多餘的二氧化硫，並以醋酸代替流失的二氧化硫防腐蛀。並使產品色澤均勻，具有香味及濕潤感。

改良加工法的優點

1. 品質可媲美進口品：處理後的金針菜，外觀色澤均勻一致，而且有光澤、香味和濕潤感，可以媲美進口金針菜。

2. 含硫量降低符合國家標準：並且經過改良加工法處理後的金針菜，二氧化硫的含量降低到500 p p m 以下，符合國家規定標準。

3. 真空包裝品質持久不變：加工後的金針菜產品，使用真空包裝法包裝，可使金針菜的色澤、品質，比普通塑膠袋包裝的較為優良，能夠維持較久，而且不容易變劣。



改良加工法過程中的金針菜