



自己做草莓果醬

郭正鑑

衛生·安全·可靠！

目前本省市面所賣果醬，大部份添加防腐劑（己二酸）及人工色素（紅色 6 號）來保持貯藏時間及鮮美度。對果醬而言這些雖是合法的食品添加物，但用量是否符合添加標準及對人體安全的顧慮，仍以不用或少用為佳。

現在介紹不添加防腐劑及人工色素的家庭規模「天然草莓果醬加工法」

此成品含有可溶性固形量應在 65% 以上，以不添加澱粉為原則。

用 具

火爐、銅鍋、小刀、切菜板、濾、水桶、空瓶、瓶蓋、打蓋機、秤量器、糖度折光計。

依果醬糖份含量，請照本表準備材料

果醬原則

果醬是將調理的果實加砂糖經過煮沸濃縮至一定濃度，令果膠酸及砂糖以適當的比例配合而做成。



材 料

	例 1	例 2	例 3
鮮 草 莓	30 公斤	30 公斤	30 公斤
砂 糖	30 公斤	40 公斤	50 公斤
果 膠 質	$\frac{0.2}{100} \quad \frac{0.3}{100}$	$\frac{0.2}{100} \quad \frac{0.3}{100}$	$\frac{0.2}{100} \quad \frac{0.3}{100}$
檸檬 酸	$\frac{0.1}{1000}$	$\frac{0.1}{1000}$	$\frac{0.1}{1000}$
糖度 BX	52° ~ 56°	58° ~ 62°	61° ~ 68°

註：同一品種草莓，如果不同產地，不同產期，成熟度差異……等許多因素會影響水果果膠及有機酸的含量，因此在製造果醬時，除加糖外須加果膠質（Pectin）及有機酸（檸檬酸）以作成凝膠良好的果醬。



草莓果醬

加工

(一)採收：

(1)採收前 7 天不可噴藥。

(2)加工用草莓原料應選強健、豐滿、果實正型、色澤鮮紅的十分成熟的草莓果，每粒果重 5 公克~10 公克最適合，過大果粒可從半切開。

(3)先切除蒂頭，同時除去成熟度不足的青果，不然會妨害製品顏色。

(4)成熟過度或採收後放置過久的果實，加工後不易保存原形，同時果膠質減少，凝固力不強，影響果醬品質及製成率。

(二)加工：

(1)加工用具如鍋、攪拌板等，不可用鐵製品。

(2)先加砂糖重量的 $\frac{1}{4}$ 清水在鍋中，再加 $\frac{1}{2}$ 的糖，溶化後倒入草莓原料煮熟。(另方法原料草莓加 $\frac{1}{2}$ 的砂糖混合後放置冰箱中 20~25 小時，果汁滲出後加熱，不必加清水溶化，砂糖濃縮時間較短，果形的崩潰較少，但大量處理時較困難。)

(3)煮熟 12~13 分鐘後再加第二次糖 ($\frac{1}{2}$)，加糖後應促使迅速達到終點溫度 (10 分鐘)

(4)糖煮過程發生的泡沫，應及時設法去除。

本社代售新書介紹

農會法論

定價 精裝 500 元

平裝 450 元

(郵購另加掛號郵資 16 元)

內政部農民團體科科长 胡盛光 著

內容：本書分緒論、農會的組織、農會的會員、農會的職員、農會的權責劃分制度、農會的會議、農會的經費與財務管理、農會的監督與輔導等八章，合計 996 頁。書中除論述各法條之立法緣由與涵義外，對於農會目前所適用之其他相關法規亦詳加敘述，並對各級農會十年來實施農會法之成效，加以評估與檢討。至於較易引起論爭之各項問題，亦引述正反意見俾供參考。此外有關機關歷年來所作之解釋令，亦分別予以轉述，以供查閱。對日本現行農業協同組合制度亦有詳盡之介紹與比較，藉供我國農會借鏡，是國內第一本內容最充實，資料最完整的“農會法論”。為農會工作同仁，關心農會之人士或有意進入農會工作者提供了極為詳實與珍貴的參考資料。

台北市温州街 14 號
電話 (02) 3938148
郵政劃撥 0005930~0 豐年社



加工草莓原料

(5)濃縮時的停火點為 100°C ，用湯匙挖一部份甜醬放入冷清水中，如不擴散凝固而沉降於杯底時即可，果膠質在高溫 110°C 以上時會受損減，因此溫度不能過高，時間不能過久。

(6)濃縮中應小心常常攪拌，第二次加糖前用文火加糖後用武火加熱，最好用二重鍋濃縮。

(7)濃縮到快達終點時，加用檸檬酸配合PH(2~4)水中，溶化果膠加入攪拌3、4分鐘後熄火。

(8)濃縮完成後的果醬若不急速冷卻(約5分鐘內)果實中的果膠質受熱分解，使果膠質凝化度減弱，影響成品。一般冷卻到 30°C 以下才裝瓶，再用低溫 $80^{\circ}\text{C}\sim 85^{\circ}\text{C}$ 來殺菌20分鐘。

(9)原料草莓30公斤依加糖量30公斤、40公斤、50公斤，各得果醬為56公斤、65公斤、76公斤。

(10)過去濃縮停火前加溶化防腐劑冷卻後移入瓶前加「人工色素」做着色，但以前原來認為是安全的色素，近來發現有致癌作用而不受歡迎(部份國家已禁用)因此以不加為佳。

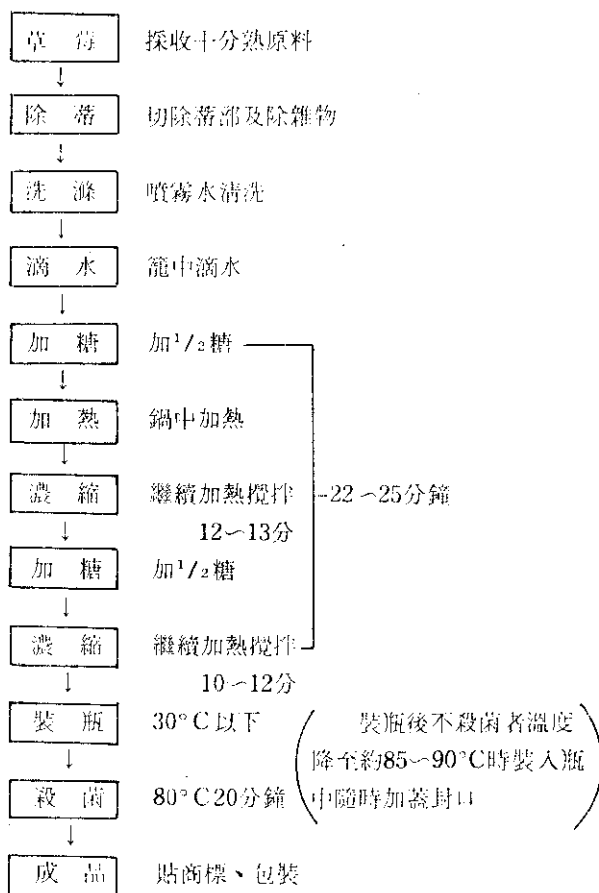
(11)為了增加果醬黏稠度，少部份加工者會加澱粉，但該果醬會較不透明；吃起來糊糊的有漿糊的感覺，若以洋菜代替果膠，則果醬組織較硬，不容易塗於麵包。

(12)裝瓶後不殺菌的果醬，溫度降至約 $70^{\circ}\sim 85^{\circ}\text{C}$ 時即裝入瓶中，隨時加蓋封口。為防止固形物多浮在上部，減低商品價值，封蓋後倒置10~15分鐘，冷散果粒及殺滅空間中微生物，以延長貯存壽命，無殺菌

果醬保存期限只有10多天，最好貯放在冰箱內。

(13)依上述方法加工製成的草莓果醬PH3.3—3.5，酸度(檸檬酸)0.7~1.0%。固形量65%以上。硬度(公克/0.2平方公分)2~3。果膠量不低於0.2%。型狀半固體狀，顏色鮮紅。

製造過程



加工原料採收