

# 草 莓 果 醬

草莓風味芳香，近兩年來種植面積大增，產量豐富，價格便宜。草莓極易腐爛，不耐貯存，若能將它製成草莓果汁、草莓果醬加以貯藏，可增加農民收入。

草莓生產季節，常因天雨加速腐爛，農民可於新鮮草莓將要腐爛而未腐爛之前採下洗滌去蒂，並添加草莓量1/4的砂糖，混勻使其汁液滲出，2小時後放入冰箱冷凍庫內冷凍，如此收集到量多時再來製造果醬，可減少草莓鮮果的腐爛，又可解決農民草莓量少時製造果醬的不便，且可於草莓田裏隨時操作，方便且可增加收入。

冷凍糖漬草莓收集到適當量時

，取出解凍，每10公斤的浸糖草莓（已加有砂糖20%），約再加4.5公斤的砂糖（此砂糖可預先混入50克的果膠粉末並攪拌均勻）。放到鍋中加熱濃縮，並時時攪拌以防燒焦。直到濃縮液溫度達104°C時，停止加熱並趁熱裝瓶（瓶子洗乾淨後預熱到80°C）然後封蓋，再倒置5分鐘，冷卻後即得草莓果醬。必要時裝瓶封蓋後放入水中煮沸20~30分鐘，以殺滅細菌。

草莓果醬製造簡單，但應注意下列要點，才容易成功。

- (1)使用的鍋子宜用不銹鋼鍋，不可使用鋁鍋，以防變色。
- (2)在攪拌中減少攪入空氣，若

裝瓶時有多量氣泡浮於上層，需把氣泡刮掉，以減少氣泡裝入瓶中。

(3)人工色素、糖精、防腐劑，絕對不可加到草莓果醬中，以確保產品的安全。一定要使用砂糖。

(4)濃縮終點的判斷，可用溫度計測量濃縮液溫度達104°C或用糖度計測量糖度達67°Brix或用杯子法測量。（杯子裝冷水而將濃縮液滴入冷水中，若能凝結成小塊狀則可）。  
 ■廖添旺



## 農業界尖端產品

中日技術合作·粟島博士監製

# 共榮牌

## 微生物有機肥料

- 含96種有益微生物及26種酵素，能強化作物活力、預防病害。
- 過度施用農藥及化學肥料之土壤有起死回生之效。
- 各類花卉、蔬菜、果樹、茶葉、水稻、雜糧均可施用，並能提高品質、產量。
- 榮獲台北市中正紀念堂及退輔會各農場多年使用，效果卓著。

立德 (原益壽) 微生物股份有限公司

地址：桃園縣蘆竹鄉內厝村南山路2段396巷6號  
 電話：(033)243730 · 322397

## 物理牌高壓洗淨機

物理®

### 高壓洗淨機應用用途

- 交通業：各種車輛之清洗保養  
 農林業：動物集中飼養之清洗與消毒、農業機械之清洗、園藝、菜園之澆灌噴灑等  
 服務業：排水溝、建築物、公共屠宰場之清洗

S-207A

機種移動方便  
 擁有自動控制系統  
 榮獲國家專利  
 第26508號



各地均有零售 多種機型·資料備索  
 服務專線：(04)3303108-10

物理農業機械有限公司  
 台中縣霧峰鄉吉峰村錦州路449號