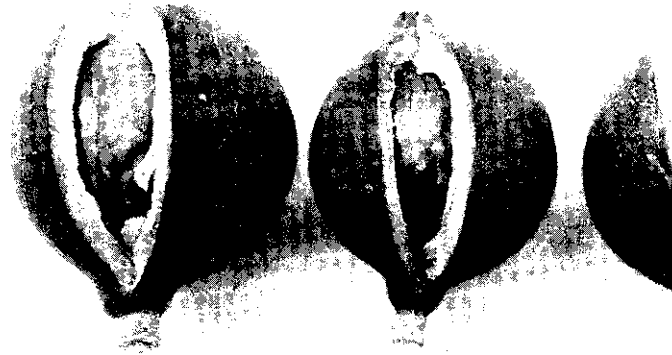


澳洲胡桃成品(張國安)



澳洲胡桃果實(張國安)

澳洲胡桃

澳洲胡桃是屬山龍眼科之常綠果樹，1858年在澳洲發現後，歷經27年於1885年引入夏威夷，台灣於1910年由夏威夷引入試植於嘉義農試分所及本省各地，生育結果均良好，惜因二次世界大戰曾遭砍伐，僅在嘉義農試分所保留數10株，由於實生苗品質變異大，因此不適宜繁殖推廣。

本省光復後，1954及1958年再度引入種苗，是由夏威夷大學農業試驗場之哈米爾頓博士(R. A. Hamilton)選拔之優良品種，有246、333、344、508、660等5個品種，經試植發育結果均正常良好，同時已培育許多苗木於全省各地種植，唯因澳洲胡桃根系頗淺歷年受颱風侵襲危害，使本省栽植所餘不多，僅以苗栗、埔里、嘉義、大埔、台東等處零星栽培。

要有良好的栽培管理

栽植澳洲胡桃需適當栽培管理如整枝、修剪、施肥、病虫害防治等外，尚需做好防風措施，同時需由加工業者配合加工技術生產良好品質之乾果，才能使此項產業成功。目前由於栽植少、產量不多，加工業者缺乏投資興趣，僅嘉義農試分所、埔里台糖公司農場及輔導會嘉義農場之果園採收後有自行加工外，尚無民間業者收購加工，因此農民種植之澳洲胡桃，即

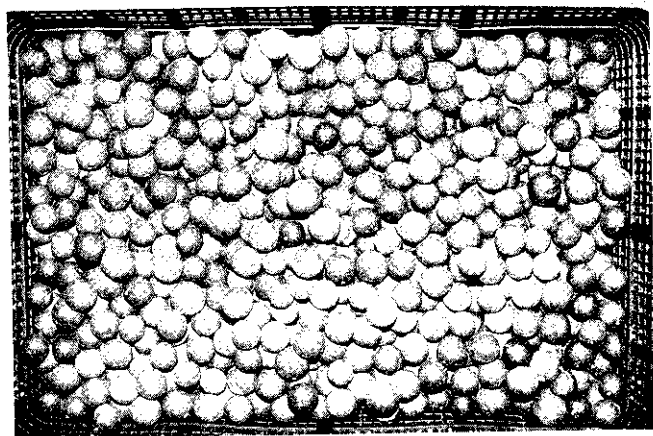
有不知如何處理是好，任其掉在地上遭鼠害或發霉、自生自滅，實在可惜。

必須趁新鮮脫殼烘乾

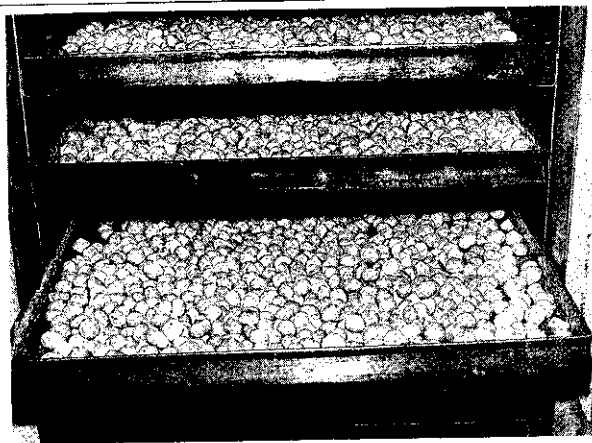
澳洲胡桃果實成熟時，除受炭疽病為害外，皆自然掉落地上。由於開花期不一致，必須於產期每周檢拾1次，避免鼠害及發霉。新鮮果實收集後立即使用脫肉機，脫除外附之綠色果肉，在無脫肉機時，只好用人工以錘子敲破果核取出種子，在1、2天內脫除完畢，如堆置一起易生熱發霉，影響種仁品質。

種子在收集後，應盡速烘乾，乾燥初期切勿使用日晒法避免種子裂開，同時種仁之水分尚多，若與空氣接觸，容易發霉，影響種仁品質。烘乾時，可使用熱風乾燥機，在35°C以下烘乾約1星期後，使種仁水分降至3.5%以下，如無乾燥設備時，可置於淺盤中舖開於通風處陰乾，3星期至1個月後，裝入麻袋中放置通風處保存，以備分次加工。

不宜用黃豆或花生油煎焙



澳洲胡桃種子



種仁烘焙

的 加工

農試所嘉義分所 黃淵輝

澳洲胡桃加工是取用乾燥過之種子，以脫殼機脫去種殼可省人工也可獲得較多完整的種仁。乾果製造則將種仁送入烘箱中，以60~70°C 烘焙至水分降為2%以下，再進行加溫至135°C，約10~15分鐘即可完成。但是，在此過程中，宜避免急速加溫，不使種仁內部還原糖之影響而褐變，風味變劣品質不佳；烘焙過之種仁，表面噴撒細鹽或其他調味料可增加風味。此外也可使用油煎法，以可可椰子油在120~135°C中加熱約10~12分鐘，再去除表面之油與細鹽拌勻迅即冷卻。使用黃豆油及花生油均不適宜，易使成品風味色澤變差。

營養價值高發展內外銷

澳洲胡桃種子原料經加工可製成之乾果率有20.3%以上，部分於脫殼過程中會有破粒產生，商品價值減低，但澳洲胡桃乾果除可直接食用外，也可利用於製造巧克力、糖果、糕餅、水果派、沙拉等食品利用，對於破粒者也可切片後利用，此外尚可榨油，用途廣。

採用特殊包裝保持品質

經烘焙過之核桃香脆可口，吃過者頗為歡迎。但加工時未經抗氧化處理於一般塑膠袋包裝，僅能存放2個月左右不變質，貯放越久即質地慢慢軟化，油臭味漸漸產生，需使用真空鋁箔或氮鋁箔包裝，或經加抗氧化劑者可存1年以上，冷藏在5°C以下，也可保存較久，因可增加核桃中油脂之安定性而延長產品貯藏壽命。

澳洲胡桃經世界乾菓專家評鑑認為是世界上最好吃的核桃，極富經濟價值，營養價值也高，據夏威夷農業試驗所分析報告：澳洲胡桃乾果成份有水分1.3%、蛋白質9.3%、脂肪78.2%、粗纖維1.8%、碳水化合物8.0%、灰分1.39%、鈣0.053%、磷0.24%、鐵0.002%、維生素B₁486毫克%。

在台灣種植之澳洲胡桃，盛產期經分析脂肪含量也在74~79%，不同地區與種植品種稍有不同，一般來講，本省中南部及東部地區適宜栽培，所產品質也不遜於夏威夷，如能積極有計畫生產，做好防風措施與適當栽培管理，並與加工業者配合生產高品質之產品，拓展內外銷，相信澳洲胡桃將會很快成為本省重要之經濟果樹。