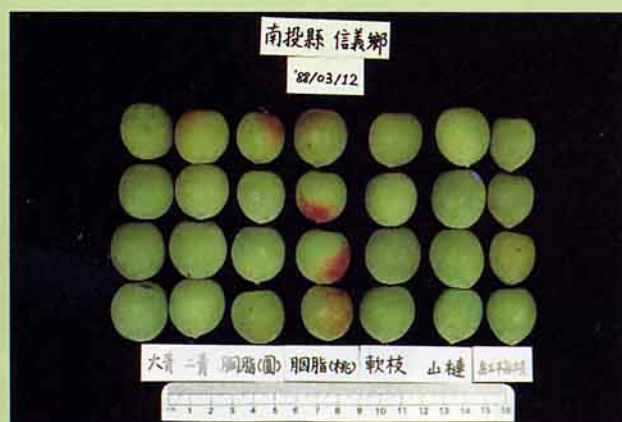
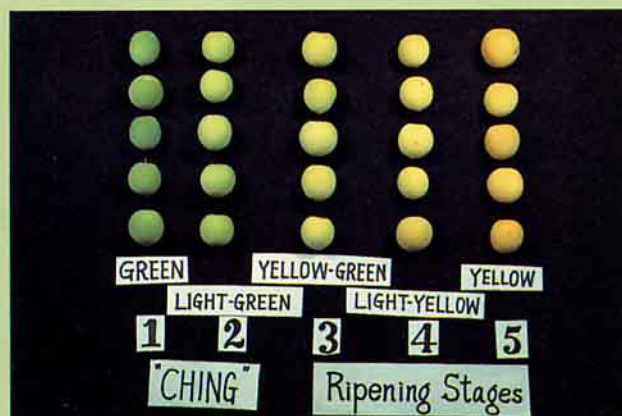


製作 梅子 鮮果汁

注意 採收時的成熟度



不同品種的綠熟梅子



梅子採收經後熟轉為黃熟果，分為綠、淡綠、黃綠、淡黃、黃五級。



準備加工的梅子經追熟後呈金黃色



果汁成品

發展特殊風味的新鮮梅子果汁，不僅可以提升梅子果實加工的層次，提高附加價值，同時可以緩和大陸輸入日本梅胚的競爭壓力，提供農友及加工廠另一條嶄新的生財之道。

梅子是一種溫帶薔薇科果樹，原產地在中國，日本也有生產。

在台灣中部的中央山脈西側，海拔100~1,000公尺的坡地，栽培不少，以生產果實為主。主要產地包括南投、彰化、台中三個縣，其中南投縣產量最為豐富。

台灣梅子大部分加工製成梅胚外銷日本，少部份做成話梅、脆梅等加工品，在醃漬梅子後可得副產品梅精（醃梅湯），經調糖可做成梅子飲料。純粹以新鮮黃熟梅子做成果汁，已經由台大園藝系開發成功，現由農委會推廣中。

採收方法

梅子生長於坡地，一般採收方法是以竹竿敲打梅樹樹枝，樹下再以帆布收集果實，這種方法效果差，造成果實破裂多；如果以人手採收，品質較優，但是工資昂貴，不敷成本，無經濟效益。目前利用振動力以採收加工用果實的振動採收機已商品化，以繩索作動力傳遞，超越地形障礙，可應用於梅子採收。應用機械採收，採收量可達每小時200公斤，為人工採收速率的10倍。在採收品質上，如配合六角裙式收集裝置，其損傷率約佔3.5%，果實夾雜率約為2%，包含有枯枝及少許樹葉，另外果樹損傷輕微。

採收的成熟度

一般梅樹從苗木定植後4~6年即可開花結果，每年6、7月間開始花芽分化，並於10、11月間落葉，進入休眠期，而於12月至翌年1月間開花萌芽結果，並於清明節前後採收果實。梅果多供加工用之原料，有稍早採收的必要。但用完全未成熟的果實加工，

所製成果汁品質不良，因此一般以果實之綠色褪去，剛開始着色時為採收適期，如欲輸送至遠地時，可稍微早採1~2天，但在完熟4~5天前過早採收時，在追熟過程不易轉色。

追熟方法

梅子綠熟採收後，果實堅硬可供作脆梅及胚梅加工用。為得到新鮮黃熟的梅子用以進行果汁加工，則須使梅子進一步加以追熟，果皮由綠色轉變金黃色，此時果肉也完全變為橙黃色。梅子追熟的方法可分為下列2種：

1. 自然追熟法：利用梅子果實內部自然產生乙烯，促進後熟，使果實綠色褪去，顯現金黃色出來，一般約須5~7天才會轉色。

2. 人工追熟法：將梅子裝籃後，疊成一坨，利用帆布密蓋起來，並注入1,000ppm之乙烯物質來促進後熟，1天中須打開帆布蓋1次給予通風，約2~3天即轉為金黃色。

注意事項

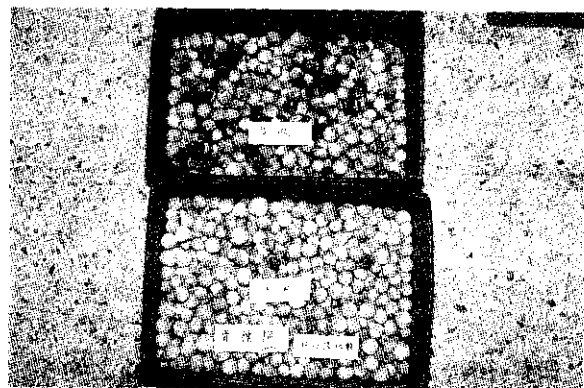
在追熟過程中，常發現一些問題：

1. 農民在採收梅子裝袋或裝箱後，未曾預冷處理來降低果溫，因此容易產生高熱及失水，以至在追熟過程中破裂，同時果實在高溫、高濕下容易長黴，甚至於腐爛。

2. 如果採收未綠熟的果實，在追熟過程則不會轉變為金黃色。

3. 在採收過程中，如果不能降低損傷率，在追熟過程將有10~20%的果實因腐爛或轉色不良而淘汰掉，這對廠商而言是件沉重的負擔。

腐爛果很多；下層用手採，果實正常。



梅子採收後裝箱或裝袋，若未經預冷處理，容易產生高熱及失水，以至追熟過程中易破裂。

加工方法

日本梅子果汁加工方法主要用冷凍離心取汁法及糖浸法兩種為主。台大園藝系使用的方法是採用追熟後的黃梅果實經清洗→殺菁→冷卻→打碎→加入酵素處理果汁→過濾→脫苦味處理→調糖→殺菌→充填→脫氣→封瓶→冷卻，可以得到濃糖的梅子果汁。經稀釋3~5倍，可以享受到具有水蜜桃及杏仁般特殊口味的梅子果汁。

未來展望

根據日本食品工業雜誌在1986年報導，日本每年梅果實消費量為9萬公噸，其中3萬公噸由國外進口。在消費市場中家庭用生果占67%，大部分用於梅干、紫蘇梅及果實酒之製造，少部分用於蜜餞及果汁飲料。加工廠用生果占33%主要用於製梅干、糖菓原料，其次用在健康食品，少數用於果汁飲料及果醬。由於熱帶風味水果在歐美漸漸流行，加上人們對健康的重視，發展特殊風味的新鮮梅子果汁，不僅可以提升梅子果實加工的層次，提高附加價值，同時可以緩和大陸輸入日本梅胚的競爭壓力，提供農友及加工廠另一條生路。

以機械搖動梅子

