

# 新 柿子加工

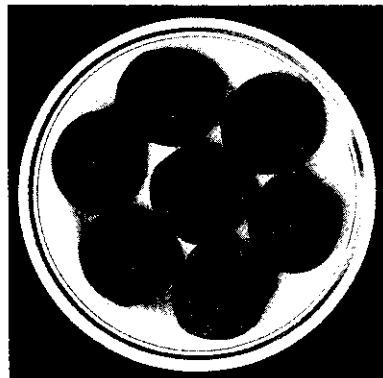
## 有別於傳統式的柿餅風味

柿子加工製成柿餅或柿乾，已是本省柿子重要的加工品，深受消費者普遍喜愛，不但解決柿子不易貯藏的問題，也提高柿子經濟價值。但是，由於加工費時、費工，成品稀少，近年來已有供不應求的現象；對於加工方法之改進，以及提高產品品質，與開發新的柿子加工品，皆是增進生產者與消費有利的方向。

關鍵詞：①柿子②熱風烘乾



柿果凍用熱風烘乾



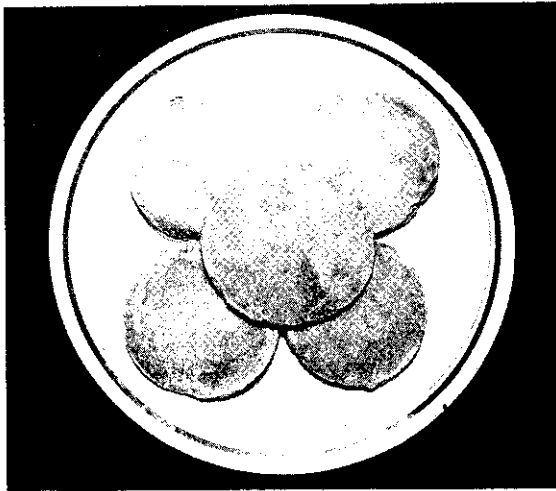
經熱風乾燥製成的柿餅

本省柿子栽培面積與產量逐年增加，民國75年時，即種有1,481公頃，產量 10,626公噸，由於果實不耐貯運，柿子加工利用問題，即成爲重要的問題。

早在百年前，本省新竹地區客家農民把柿子乾燥貯藏起來，而創造出美味的柿餅，經過數代的手藝相傳，及新竹地區自然氣候乾冷季風所賜，使新埔鎮成爲本省最具規模的柿餅製造地方，也成爲當地名產之一。

### 傳統式加工的缺點

傳統式柿餅的製造，除了需要靈巧的人工外，氣候是重要的成敗因素。柿子加工需要溫暖的陽光和乾燥的風，因此製造時，須在室外曝曬風乾，但長時間的置放，卻又難免遭受空氣與飛砂的污染及蠅虫的青睞，如遇天雨，即手忙腳亂，稍有潮溼即有長黴之虞，同時空地需廣，工作辛苦等等皆是有待改進的。



紅柿乾漸生柿霜



紅柿乾切絲

## 提供新式加工方法

嘉義農業試驗所就柿餅加工，採用熱風乾燥法研究改進，現將該方法提供大家參考。

利用催熟脫澀過的紅柿（軟柿）做為原料，以清水洗乾淨，經過脫皮手續，採用銳利的刀子，削除表皮或以熱水燙皮後以手剝去均可，即將果實浸漬0.1~0.2%亞硫酸氫鈉溶液抗氧化處理，之後隨即舖於熱風乾燥機的不銹鋼烘盤上，送入乾燥機內，啓開電源控制乾燥機熱風溫度於45~55°C，乾燥時間80~90小時即可完成。

## 成品色澤佳・風味特殊

在乾燥期間需3~4次的揉捏，使水分均勻析出並予整形，所得柿餅風味佳，色澤橙紅，質地不差，且可避免風吹日晒、受污染、易腐敗之缺點。成品水分在28~32%，包裝後置於冷藏5°C下存放半年以上品質不變。若再增長乾燥時間使水分降至22~24%者，於室溫下兩星期後表面慢慢產生白色柿霜，保存性良好，風味亦佳，經過精美的包裝，為極具經濟價值之食品。

## 採用中等大小相仿的果型

若採用不同品種製成者品質差異不顯著，但需採用中等大小，果實個體在130~140公克，表面平滑紅潤果實、肉質尚未軟化、且無病虫害、個體完整之果實為原料較適宜。

此外另一種方法是收集果肉再使結凍成形方式，經熱風乾燥以製成，可節省去皮時間，並使製品大小形狀一致，若利用機械化生產，可縮短更多的時間及人力。

## 還可製作柿子果凍

即採用紅柿果肉，添加抗氧化劑（如異抗壞血酸）及冷開水、砂糖、葡萄糖等甜味料，以打拌器或果汁機打成泥狀，再添加凝結劑（如果膠質）或海藻酸鈉等，混合均勻後，置入模形中使其結凍即為果凍，此品可冷藏銷售，食用時美味可口。若再經取出置於不銹鋼烘盤上，以熱風乾燥機45~55°C熱風烘乾，約25~30小時即可完成柿餅。成品呈橙黃色，風味良好，咬感與傳統式柿餅迥然不同。降低水分之產品（柿乾）經10天以後亦可形成柿霜，貯藏性良好。 ■