

垂涎看 桑椹

4~5月桑果成熟時，從蠶蜂業改良場蠶桑科的果桑試驗園邊走過，除了可以看到食髓知味的鳥兒，成羣結隊、此起彼落地臨空而降以外，所有的人也都不禁為那些紅、紫、黑3色相間的串串果實，垂涎欲滴，駐足觀賞。

生吃加工均可

桑果，也就是大家熟知的桑椹，又稱桑實、黑椹或桑棗。含有糖、鞣酸、蘋果酸、胡蘿蔔素，以及豐富的維他命B₁、B₂、C等營養分，既可生吃，又可加工製造果汁、果醬、果露、蜜餞和桑椹酒等食品，經濟價值極高。

雖然，桑果並不是栽桑養蠶的主要目的物，不過，自蠶蜂場從事果桑的品種選育、栽培管理和加工製造等試驗研究，並把成果推出以後，近幾年來，已引起社會大眾濃厚的興趣。不僅經常接到各地索取資料或種苗的函電，今年消費合作社出售一批桑果還出現競標，而以盛產草莓聞名的大湖鄉，最近也擬訂計畫準備推廣，希望紅艷的桑果能銜接草莓尾聲，為觀光客爭相採摘之餘，同時發展出一些具有地方特色的加工食品。

適作觀光果園

由於桑樹是屬於深根性的木本植物，壽



命長達20年以上，所以，若以果桑作觀光果園，除可不必像草莓，年年重新育苗、種植外，並且還可利用山坡地以梯段式栽植，使觀光客親自享受採果樂的同時，也真正達到踏青運動的目的。此外，因病虫害較少，可把農藥的使用量減到最少，這在環保意識高

漲的今天，尤其是果桑彌足珍貴的優點。

果實產期太過集中，可能是果桑觀光果園發展的一大瓶頸。蠶蜂業改良場已試從修剪技術、肥培管理以及藥劑處理等方面着手研究加以調節，希望有所突破後，儘早推介，使果桑觀光果園的開放時間得以延長。

加工品待開發

以加工製造食品為目的的果桑園，雖不必為產期集中傷腦筋，但是如何省工有效地採收果實，卻是首先面臨的問題。為減少採果人工，似應考慮配合栽培技術，採用機械採收。

據試驗，採收清洗後的果實，只要立即置放於零下 5°~10°C 的冷凍櫃裏貯存，便可保存相當長久，這對桑果加工食品的發展，將是相當有利的。

桑果醬是目前桑果的主要加工食品之一。幾年前曾有人從事桑果汁加工，而最近我則在台北市區，發現以「桑椹牛乳」為號召的冰果店。

根據桑果的成分與風味，以及蠶蜂業改良場過去多次試製的結果，應該還有很多桑果加工食品值得開發。

食療專家推介

生吃和加工以外，桑果還是很好的藥物。中國時報每個星期天生活版的「食療」專欄作家——台北醫學院的楊玲玲教授，最近就曾特別推介。

她說：「桑椹以個大、肉厚、紫紅色、糖份高者為佳。氣微、味微酸而甜。……。桑椹油的脂肪酸主要由亞油酸和少量的硬脂肪等組成。藥性溫，能補肝益腎，養血生津，含豐富的維他命 A 前驅物胡蘿蔔素，因此久服能明目、補血且能使髮黑。傳統中國醫

學用於治療血虛便秘，以及頭髮早白、頭暈、目眩。」同時也介紹了「桑椹膏」、「桑椹酒」、「蜂蜜桑椹汁」和「桑椹乾」等藥品的做法與效能。

庭植盆栽觀賞

暫且不談經濟價值，就是站在純觀賞的角度看，果桑也是很有前途的家庭觀果植物，不論庭植或盆栽都很適宜。

試想在讓一家大小了解發花結實，由綠轉紅而黑的生長過程後，闔家又可飽啖一頓，何樂而不為呢？

禽肉加工科技 13項研究有成

農委會為輔導我國家禽工業之發展，4月20日在新竹食品工業發展研究所舉辦「禽肉加工研究成果發表會」，把近3年來該會補助國內各學術研究單位從事有關家禽加工科技研究成果予以發表，供食品加工界了解與採用。主題計有13項，即：

1. 機械去骨機作業要點。
2. 機械去骨禽肉的產率和肉質性狀。
3. 機械去骨肉的加工利用。
4. 機械去骨骨渣的利用。
5. 鴨肥肝的低溫貯存品質。
6. 雞精的製造。
7. 冷卻方法對禽肉品質的影響。
8. 油炸雞片的製造。
9. 淘汰蛋雞的屠體性狀和加工利用。
10. 雞肉煉製品的製造。
11. 雞肉火腿和雞肉香腸的製造。
12. 雞肉餅的加工。
13. 手扒雞製備方法的改進。

此項發表會，除由各研究專家講述重點研究成果外，並有試製產品的展示與品嚐。