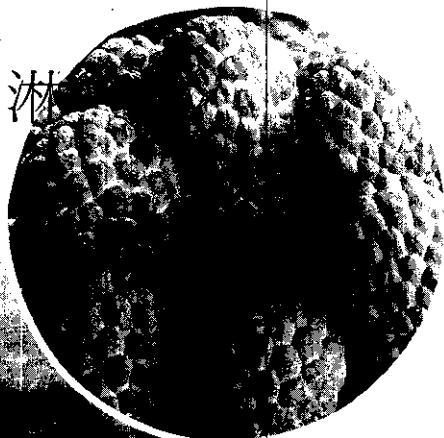


番荔枝 果肉冷凍加工

清涼爽甜像吃冰淇淋



↑ 番荔枝是台東縣栽培最多的果樹，產量約達140,000公噸。

台東縣太麻里鄉的釋迦果園



關鍵詞：①番荔枝②加工

番荔枝是台東縣最大宗栽培的經濟果樹，生產面積達4,700公頃，產量約達140,000公噸；目前，雖有產期調節技術，將部份生產時期延後至11月～翌年1月，但8月—10月的夏季，仍為主要盛產期。

番荔枝果實在夏天很容易軟熟，而8—10月成熟的果實，至少有80,000公噸，其中約有8,000公噸在採收期前後軟熟，無法作長程的運銷，致被丟棄或任其腐爛，非常可惜！

開發冷凍技術

台東區農業改良於兩年前在場長陳榮五博士的指示下，先嚐試以硬熟果，經乙烯吸收劑處理後，置於15°C的冰箱中貯藏，希望延遲果實後熟的速度，但果實很容易發生藍化現象，而失去商品價值；於是，進一步研究以軟熟後的果實，剝除果皮後，挑取果肉

，置於冷凍用的保鮮盒中密封，在零下18°C的冷凍櫃中，可貯藏達半年以上，沒有變質現象，解凍後，吃起來清涼爽口，比鮮果還要甜美！

加工方法簡單方便

台東場用去籽或不去籽的果肉來冷凍貯藏結果發現：不去籽冷凍果肉的處理，嚐起來較有Q的感覺，較似真的在吃番荔枝！而用低速離心機或紗布濾除種籽的處理，嚐起來卻很像冰淇淋，只是少了原來吃番荔枝的Q感！比較起來，帶籽的處理，一面吃一面還要吐出種子也是夠麻煩的，我們覺得還是去除種籽的冷凍果泥比較理想！

去籽後的果泥，以冷藏用的保鮮盒裝好後密封，放在零下20°C的冷凍櫃內，可貯藏2~3個月而不變質，可在生產季節外繼續供應，極具有商品價值。

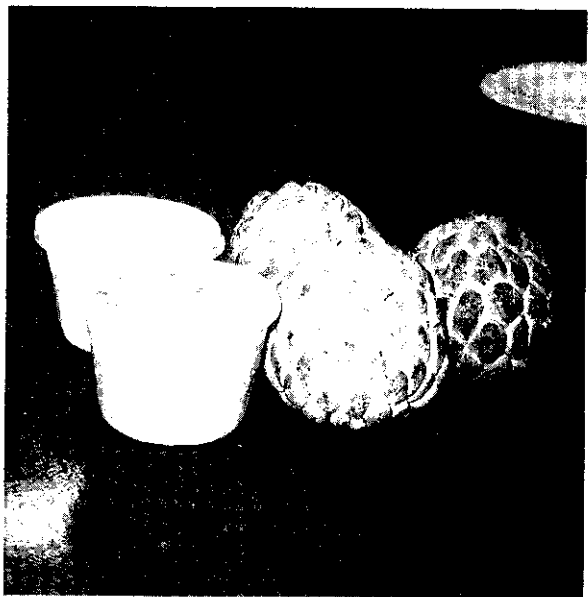
→

等外品及畸形果有出路

夏季在田間，常有在樹上即已快軟熟的番荔枝果實，無法包裝運銷到市場上，又有不少被螟蛾或粉介殼虫等病虫傷害的果實及歪七扭八的畸形果，被列為等外品，賣不了好價錢，但拿來加工作成冷凍的番荔枝果泥，卻是挺好吃的！

促進冷凍果泥的商品化

番荔枝生產過剩是馬上價面臨的問題，迄今尚未有廠商試製番荔枝冰淇淋，衷心的希望能在短期內繼續改進冷凍技術，並促使其成為商品，在市場上以新的面貌出現！



開發番荔枝果泥加工品，可解決等外品及畸形果的出路。

刺番荔枝比番荔枝更適於加工

在中南美如加勒比海地區的波多黎哥人以番荔枝的同屬異種刺番荔枝為主要果汁來源，他們在刺番荔枝的果汁中加入冰塊後稱為Carato，古巴人將果肉與牛奶加糖調成提神飲料，稱為Champola，成為哈瓦那的著名水果飲料，很受市場的歡迎！

農委會及本場分別於3年前引進的刺番荔枝苗約200餘株，目前，已在台東區農業改良場斑鳩分場中生長十分繁茂，依據在國外的經驗，刺番荔枝果重0.2~6公斤，平均果重約為1公斤（比番荔枝重一倍以上！），其果皮表面著生有許多短而彎曲的軟刺，果肉比率達67%比番荔枝的45%高出25%之多，更重要的是果實種子少、容易去籽，果汁之糖酸適中，製成的果汁極為芳香！而番荔枝的果汁就是缺乏這份香氣！

番荔枝果肉冷凍加工的工作已是刻不容緩的急務，而引進刺番荔枝做為取代性的新作物，也是未來應努力的方向。

文圖：林國榮



Plant No.
Annona muricata, L. (P.)
A. Murata, F. & G.

刺番荔枝