

# 錫蘭橄欖的 加工

關鍵詞：①錫蘭橄欖②鋸葉杜英③加工

錫蘭橄欖 (*Elaeocarpus serratus*, Linn)，又名鋸葉杜英，原產於錫蘭，果形似橄欖故稱之。在植物分類上屬於膽八樹科 (*Elaeocarpaceae*)，有別於橄欖或爪哇橄欖 (橄欖科)。

## 植株性狀

本植物是常綠喬木，樹高可達10~15公尺，樹冠為不規則扁圓形或圓筒形，樹皮灰褐色粗糙面，葉互生厚紙質，葉緣具疏鋸齒，故又稱鋸葉杜英，嫩葉綠色，老葉將落時，呈橙紅或鮮紅色，極為鮮艷。花於6月上旬抽蕾，7月中~9月上旬開放，為總狀花序、白色。果實於12月~翌年2月間成熟，為核果，橢圓形極似橄欖而較大。經調查與分析果實品質性狀，果實縱徑3.84cm、橫徑2.86cm，果重15.78公克，軟熟果糖度3~5Brix，酸度達3.62%之高，維生素C每百公克18.34毫克，氨基態氮每百公克40.69毫克，水分84.45%，灰分0.59%。

## 栽培容易

除適宜作行道樹或庭園觀賞用外，亦可作為果樹生產栽培用，對土質要求不嚴，任何土壤均宜，而以砂質壤土、排水良好者為佳。栽培管理方便，果實收穫後需施肥整枝，促進新枝發育以確保隔年之結果產量。

錫蘭橄欖果實於樹上成熟時會落果，此時肉質軟可直接食用，味道甘香，頗令人垂涎三尺；每逢生產季節，橄欖樹下踏青者莫不爭相撿食，喜雀不已，是一幅美麗的景象

。食用者一般共同的表情——眯著眼，酸溜溜的橄欖香味，卻擋不住一口接一口。有的人還裝滿口袋帶回家，分享家人或朋友。

## 開發加工用途

嘉義農試分所於1918年即有種植。目前，本省各地均有栽植，但以中南部、東部為主要產地，生育旺盛，產量豐富。嘉義農試分所曾調查七年生者，每株平均產量110公斤之多，只是國內過去一直未作進一步開發加工用，僅作為行道樹栽培，因此經濟價值無法提升。嘉義農試分所有鑑於此，已將其加工製作果汁與蜜餞，且已有理想的成果，提供給農家小型加工或加工廠大量製造參考。

## 果汁、蜜餞別具風味

### 一、蜜餞製作

材料：錫蘭橄欖硬果100公斤  
砂糖或葡萄糖計80公斤  
粗鹽8~10公斤  
水60公斤

器具：大瓷缸3個

不銹鋼鍋 (大) 4個或二重釜1個  
殺菌設備或蒸籠1組 (果汁罐頭用)  
熱風乾燥機 (蜜餞加工用，可無)  
玻璃瓶、蓋子、塑膠袋等。  
加熱器材等。

方法：(1)選果，修整，清洗。

採用未熟硬果加工，先行挑去病虫害果實，去除果蒂，再以清水洗滌乾淨。

(2)脫皮處理

利用木桶或不銹鋼桶（鍋），內裝粗鹽酌量，將果實置入搖動、攪拌、揉搓，去除表皮。不宜過度處理避免果肉軟化。

(3)殺菁

以沸水或95°C以上熱水，煮約3分鐘，此時果實色澤變黃綠色，不宜過久以免果實破裂軟化，此過程亦漂除大部分鹽分。

(4)糖漬

煮糖液逐次提高糖度，初為Bx30°，將殺菁過之果實置入糖液中浸漬一夜，翌日糖液加糖提高糖度至Bx40°，並加熱煮沸，再浸漬一天，第三天糖液再提高至Bx50°，再置一天，使糖液滲透進入果肉並取代部分果實汁液。

(5)撈取、過濾

糖漬至第4天糖度趨於平衡後，將果撈取滴乾，即是濕式錫蘭橄欖蜜餞。

(6)成品

此成品立即可食用，錫蘭橄欖風味濃香，質地Q韌而非鬆軟，是老少咸宜的零嘴，包裝後冷藏出售。如再經熱風乾燥機以40°C烘至半乾後，添加甘草粉或辣椒粉等調味料，更有一番滋味。

二、果汁製作：

利用製作蜜餞時，撈取果實後的糖液製濃糖果汁，繼續以下步驟。

(1)加糖、煮沸

錫蘭橄欖糖漬液加熱煮沸並添加糖至Bx50~55°，即為錫蘭橄欖糖果汁。

(2)裝瓶、封蓋

煮沸之濃糖果汁迅速填入已殺菌過之玻璃瓶，並以封蓋。

(3)殺菌

利用蒸氣100°C，20分鐘殺菌。

(4)冷卻

使用溫差30°C以內之水逐次冷卻，避免破瓶。

(5)貼標、成品

此即為錫蘭橄欖濃糖果汁，飲用時使用冰涼開水稀釋3~4倍，具清爽甘香，酸甜可愛的飲料，能消暑解渴。

注意事項

1.錫蘭橄欖果汁製品貯藏性佳，室溫下陰涼處貯放一年，品質仍保持良好。

2.錫蘭橄欖濕式蜜餞製品因屬低糖度，又無防腐劑，因此無法長期貯藏，4~5天內無法食完或售罄時，需冷藏或冷凍，以防止變質。

3.利用超級市場以冷藏設備5°C以下小包裝出售，可保持一個月以上不變壞，是較理想販賣方式，亦是衛生又高尚的食品。

農民健康保險 歡迎來稿

300元徵文

農民健康保險自今（78）年7月1日全面實施以來，根據統計，新加保人數超過40萬人，使農保人口，達到100萬人計，且還在不斷增加中。

農保的實施，必定給農民及農村帶來保障與安定的力量，但是，農民本身在參加農保之後，除了可參考本刊自今年2月（39卷3期）開始，陸續刊載的農保專文，明瞭農保條例，不要忽視應享的權利之外，是否還認為仍有建議改善之處？或者，耳聞或目睹某些親友、鄰居在參加農保之後，發生了良好或特異的現象？這些情況，均值得您寫出來。

本徵文園地只限農會人員及農民發紓己見，文長約千字。來稿寄本社編輯部黃先生收。

錫蘭橄欖在加工利用上如能不斷的開發新產品，並充分的發展，對其經濟價值之提升必能有所幫助。有興趣者在盛產期中，不妨一試。



錫蘭橄欖蜜餞

錫蘭橄欖果汁



錫蘭橄欖結果情形