

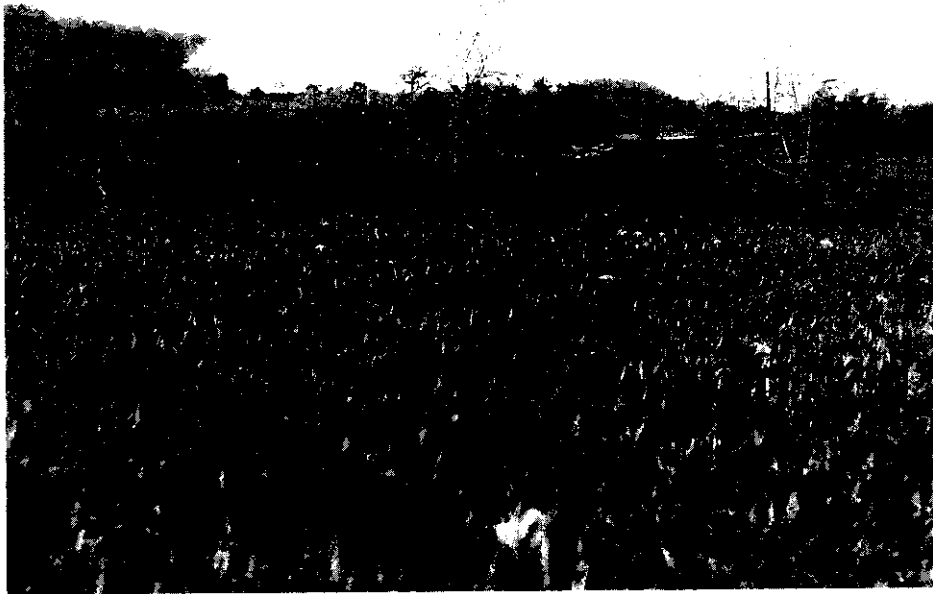
建議大家採用

花蓮縣衛生局課長 施仁興

金針菜加工新方法

衛生可靠·色澤鮮艷

花蓮縣玉里鎮赤科山台地種植金針菜情形(林基王提供)



關鍵詞：① 金針菜 ② 加工

金針菜學名 *Homero Callis* SP. 英名 *Day Lily*。俗稱黃花菜、萱草。是一種多年生宿根作物，也是我國特產之花菜。

金針菜對土壤之適應性頗強，本省之種植因受溫度、日照之影響，在北部海拔400公尺；中、南、東部海拔800~1,000公尺處才能使產量及品質獲得穩定。如種植於海拔偏低處，則有隔年抽苔、零星抽苔或不抽苔現象。目前其主要產區在台東縣太麻里及花蓮縣玉里赤科山；而台中、南投、雲林、嘉義、高雄等地也有栽植。

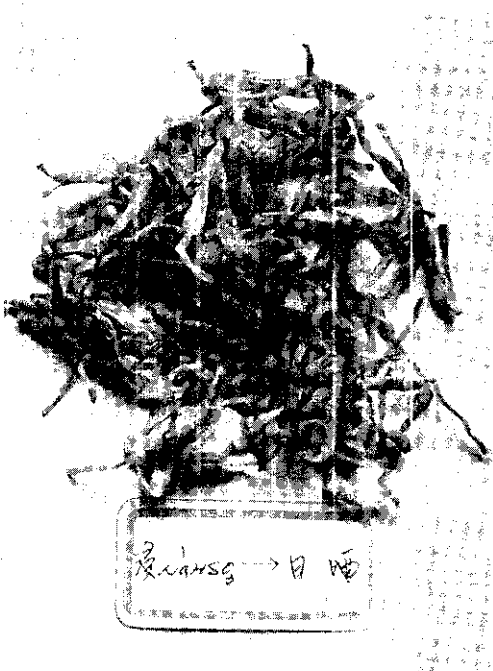
產期 8 ~ 9 月

金針菜產期於每年8月初~9月底；金針花蕾於開花前一天即予採收，採收時間以清晨為最佳，其水分含量約87.04%（如表1）。金針菜採收後即可煮食，然而一般除生針（即剛採摘之金針花蕾）之煮食外，多將其加工為乾製品，其水分含量約21.77%，既耐貯存又易於運輸。金針（乾製品）含豐富 *Vita*，其營養素含量如下表。

表1. 金針(乾製品)營養素含量(每100公克)

營養素	熱量	水	蛋白質	脂肪	醣類	纖維	灰分	鈣	磷	鐵	維他命	維他命 B ₁	維他命 B ₂	烟鹼酸
含 量	254 卡	23.3 公克	8.5 公克	2.5 公克	59.5 公克	4.9 公克	4.5 公克	340 毫克	208 毫克	14.0 毫克	7.000 IU	0.16 毫克	0.71 毫克	0.8 毫克

乾燥後的成品，色澤鮮艷，衛生可靠。



新加工方法

金針菜加工方法直接影響產品之色澤及二氧化硫(SO_2)殘留量，為尋求最佳之加工條件，使金針產品之 SO_2 殘留量能符合食品添加物使用範圍及用量標準之規定限量為 0.5g/kg ，並兼顧其色澤及貯存之最佳情況。金針菜加工之最佳條件為：

1. NaHSO_3 (SO_2 含量 $60\sim 65\%$) 1.8g/kg 之水溶液。

2. 以 50% 鹽酸調整 pH 值在 $4.0\sim 4.5$ 左右。

3. 浸漬溶液初溫為 $70\sim 75^\circ\text{C}$ 。

4. 將金針菜在此溶液中浸漬 16 小時後撈起，乾燥至水分含量達 22% 左右。

5. 製成的金針成品之 SO_2 殘留量符合限量標準，並兼顧其色澤及貯存條件。

傳統金針菜 加工方法

1. 殺菁：以 100°C 之沸水煮 30 秒（或 100°C 蒸氣 1 分鐘），使酵素失去活性。

2. 乾燥：以日光乾燥一天，使金針水分達七分乾。

3. 燻硫：以乾花重量之 0.2% 硫磺燻。

4. 再乾燥：燻硫後之金針再予乾燥，使其水分含量達 22% 左右。

注意事項

1. 金針加工均由針農採收後，自行加工，若一味要求色澤，而對於漂白劑的使用量未能控制，甚或以硫磺燻蒸，就會導致 SO_2 殘留量高出很多，因此宜對針農教導正確加工方法，並改正其對色澤一味要求之錯誤觀念。

2. 消費者及經銷商之宣導：一般消費者對金針色澤要求，存有愈黃愈佳之錯誤觀念，導致加工業者為滿足經銷商及消費者之要求，而不顧衛生法令之限量標準。應加強對消費者及經銷商宣導，使消費者對金針的選購有正確觀念。

3. 進口金針之管理：市售之港針其色澤較本產金針為佳，然其 SO_2 殘留量均超量，非但危害國民健康，且影響針農加工心態。故建請經貿單位於海關稽獲走私進口金針後，在拍賣前應先送請衛生單位檢驗，如符合規定再拍賣，否則應予銷毀，以維消費者健康，並收衛生管理實效。

4. 甘油浸漬：金針菜除以上方法加工外，得於加工成乾製品後，再以甘油稀釋液浸漬半小時或 1 小時，再予曬乾，則其 SO_2 之殘留量可降低，並可維持其色澤。最理想之浸漬條件為 50 倍稀釋液浸漬 1 小時。（參考下表）

金針乾製品浸於不同濃度之甘油

條件	甘油稀釋 倍數	30.	40.	50.	50.	未經甘油處理
	浸漬時間	$\frac{1}{2}$ 小時	$\frac{1}{2}$ 小時	1 小時	2 小時	
SO_2 殘留量 g/kg (平均值)		1.99	2.67	2.39	2.39	3.92