

# 梅子的加工用途及消費型態

台大園藝系／溫紹功

梅子是健康食品，常吃梅製品對身體健康有所助益。一般家庭中亦可常備有濃縮的梅精，可以稀釋服用，對腸胃有良好的功效。

梅子屬於生理鹼性之果實，含有鈉、鉀、鈣和鎂等鹼性礦物質，亦富含檸檬酸及蘋果酸等有機酸。在中國最古的醫藥書籍「神農本草經」及日本平安中期的「醫心方」都已記載梅子的藥效。根據日本醫學家指出，梅子對於人體有澄清血液、強肝、整腸、消除疲勞、防止老化及殺菌等效果，另由試驗證明梅子所含之有機酸能抑制枯草菌、大腸菌和黃色葡萄球菌的生長，其中以檸檬酸最具功效。亦可由梅子的加工品的保存期長，如日本喜永六年（1853年）的梅干存放到現在，可見其抗菌能力。

## 梅子的生產與消費型態

世界各國中，以日本梅子消費量最高，在1989年日本梅子年產量為66,100公噸，仍不敷消費市場的需要，必須由台灣、南韓、北韓及中國大陸等國家，進口梅干及梅漬品30,000公噸。日本自產的梅子鮮果，67%用於家庭自製梅子加工產品，如梅干、醃梅、果實酒、甘梅、梅子糖漿和果實飲料；其他33%則用於工廠加

工製造，其產品有梅干、梅子飲料、糖果原料、健康食品（梅精、梅露、梅粉等）。台灣梅子年

## 梅子加工系列(1)

# 風味獨特，令人難忘 梅子果醬

食品工業發展研究所／趙傳銘

**製**備梅子果醬之梅子必須選用黃熟的梅子，因其果肉質軟，同時香氣濃郁、苦味少；若無黃熟梅子，可將青梅購回後貯放於瓦缸中密藏約1個星期，令梅子果實中的自家酵素作用完成後熟作用，當然以青梅為原料者並非不能製果醬，唯其成品風味與黃熟梅子製成者相差很大，現就以黃熟梅子為原料製成果醬之方法簡述於后：

### 1.材料配合比：

黃熟梅子	：	1 公斤
白砂糖	：	1 公斤
水	：	0.5 公斤
果膠粉	：	10~20公克（可不添加）

### 2.製造方法：

將新鮮黃熟的梅子經過清洗後，將破損或受虫害、病害的果實予以選除或切除，再置入不銹鋼鍋中，並加入梅子果實重二分之一的水量；開始的時候先以大火將水煮沸，之後即改

產量則逐年增加，在1989年已至95,286公噸，大部分供加工製成梅胚外銷日本，其餘多製成梅子蜜餞和酸梅湯等產品外銷新加坡、香港、美國及馬來西亞等華人地區，內銷梅製品數量則占少數。近年來，已有梅子汁及濃縮梅子果汁的生產，顯示出梅子的消費型態已正逐漸在改變中。

## 家庭自製梅子加工品的方法

過去幾年由於梅子外銷價格好，一般內銷

鮮食市場甚少看到梅子鮮果，去年梅製品外銷量遽減，梅子產地價格也隨著滑落。根據行政院農業委員會的台灣農產物價與成本統計月報指出，1990年4月份（主要產期）的平均產地價已降至每公斤22.2元，這對愛好自製梅子加工品的家庭主婦或先生而言，的確是個好時機。

家庭自製梅子加工品種類很多，僅介紹紫蘇梅、梅子果汁、梅子果醬和梅子酒等4種較易做之產品。

### 1.紫蘇梅：過去梅胚多採用高鹽醃漬法

用文火（小火）繼續加熱約10分鐘。要以梅子果肉達到煮爛之程度為要，在此期間應不斷的給予攪拌，避免鍋底的梅子因局部過度受熱而焦掉，影響成品外觀、風味。

煮爛的梅子再傾入尼龍網做成的袋子或不銹鋼製的濾網，進行過濾標準，此時所用的濾器可不必選用太密的濾網，因其目的祇在於濾除種子及果皮（因果皮中含有苦味成分），濾得的果汁經過稱重後所得的重量即是添加之糖量，故過濾後的果汁應加以稱重，再傾回不銹鋼鍋內繼續加熱。而稱好的砂糖先大略分為三等分，第一份可直接倒入果汁中一起加熱，待砂糖溶解後，同時果汁溫度中升至90°C以上時再傾入第二份砂糖，並繼續加熱攪拌至溶解。

### 加糖攪拌過程宜注意

而第三份砂糖則必須和果膠粉充份混合後再加入上述的果漿液中（若不添加果膠粉者可逕行加入果漿液中），此時必須控制加熱的火候，大火加熱容易使果漿中的泡沫不斷生成而溢出鍋外，而火候太小時，對於果漿加熱時間容易拖得太長，這樣對於風味的逸失及變化均有相當的影響，同時製品的色澤也相對的會較深較暗。故必須視實際情況而給予適當的火候。最好是果漿的加熱時間在40分鐘內完成。

就果醬加熱熬煮終點的判定而言，較簡易、方便同時比較安全的方法為準備一杯冷水置於操作枱上，當加熱中的果漿液已逐漸濃稠，同時其發生的泡沫亦漸細小綿密時即可取數滴果漿液滴於準備好的冷水中，視其滴下的情形來判定果醬終點（果醬液滴入冷水中後不會散開融化，而能形成一結塊沉下之程度）。

### 容器要經殺菌處理

裝果醬用的玻璃容器事先經清洗過同時以熱水或蒸汽加溫至70°C左右備用，待果醬熬煮至終點後即可逕行裝瓶，同時加蓋旋緊並立刻倒置，藉著果醬的溫度進行殺菌，時間為3—5分鐘。爾後便可將果醬立正、令其自然冷卻或置入熱水中並通入冷水冷卻（冷卻速度不可過速，以免玻璃瓶破裂），完成後的果醬經拭乾後在室溫下可保存約半年~1年之久。

### 3.注意事項：

若以青梅為原料製備果醬時，須注意其苦味較重同時含有氰酸毒故可先以10%之食鹽醃約2個星期後，再取出用清水漂鹽1天，則可除去部份苦味。同時青梅之果肉質較硬，取果肉時較不方便，可用利刀刮取或用機械進行（但不可將種子打破以免苦味成份溶出），另，青梅中的果膠含量較高，故果膠粉可不必添加。■

→來製造，現今由於大部分家庭多具有冰箱或冷藏櫃，可以採用低溫低鹽醃漬法來減少過多鹽分的食用。取6—7分熟的青梅，加入10%的食鹽及2%的檸檬酸，再裝入玻璃容器內，並放在冰箱內醃漬。另外再配製等重的調味液（內含味精0.8%，甘氨酸0.4%，冰醋酸1.6%，酒精1.6%，紫蘇天然色素1.4%，其他為水），再將兩者均勻混合，其最終產品含食鹽5%，酸1.8%。由於調味中有酒精之存在，所以在鹽分僅5%情況下仍可保持產品安全性。利用低溫低鹽醃漬

法的優點是梅肉萃取液中有機酸等有效成分流失率減少，果實中香氣成分如苯甲醛和苯甲醇仍部分殘留著；另外最大特點是再加工製造時不必再脫鹽了。

2.梅子果汁：一般家庭在購買梅子時，可依其成熟度之不同而製成不同的梅子果汁。

(1)梅肉萃取液：亦稱為梅精。其選用的原料為5—6熟青梅，先將梅子的枝葉等雜質去除，以水洗滌後，用磨蘿蔔的器具將青梅果肉磨細，再以砂布袋粗濾即得梅子汁。梅子汁放

## 梅子加工系列②

啊，想到就流口水

# 鹽水梅、梅胚、話梅

食品工業發展研究所／趙傳銘

每年大約自3月開始便是梅子進入盛產的季節；而本省梅子的主要產地大多分佈於中部及東部山區；由於這些不利的條件使得一般消費者不易品嚐到新鮮梅子的滋味；但就梅子加工業者而言必須在梅子或盛產的季節中將7、8分熟的梅子最快速且方便的方法將其貯存下來，因此以鹽醃的方式進行梅子的保存便成了自古流傳下來的智慧；所製成的成品便是所謂的“鹽水梅”，加工方式簡述於后。

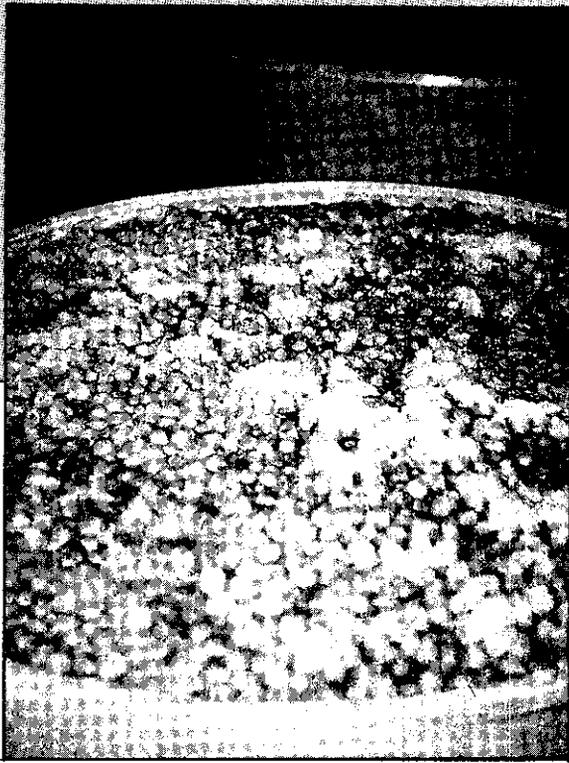
## 鹽水梅的製作

當梅子已達7、8分熟之時，由於其組織尚保持堅硬，而且梅子的風味已熟成到一相當的階段，若再成熟時，雖然可得到風味較佳的梅子，但此時其組織正漸趨軟化而不耐運輸，同時在鹽漬過程中亦較不耐鹽之高滲壓，因此極容易遭受運途過程中的擠壓而破裂變形，而其

鹽漬的成品外觀亦無法達一定之要求，同時製成率亦屬不良。果農採收時以竹竿敲打梅枝使梅子落下，再經撿拾收集後便集中運送至加工廠；故加工廠在梅子進貨之時必須經過一迴轉式的篩選機，將混入梅子原料中的細砂、草籽、樹枝及樹葉等夾雜物予以篩除，之後再經過大小選別機，將梅子分別為特小（ss）小（s），中（m），大（L），特大（LL）等規格，同時送入不同的醃漬池中（醃漬池之深度有7尺、9尺之別）由於梅子中含有極多量的有機酸，同時醃梅時之鹽度高達20%左右，故醃漬池之內壁必須特別注意，以免因不耐酸、鹽而脫落，非但縮短醃漬池之壽命，同時對於製品之品質亦造成相當的危害。故而較重視品質及衛生安全之業者均於醃漬池內壁塗上厚厚的一層玻璃纖維保護梅子製品品質及池內壁。

梅子經分別大小後便可送入醃漬池中進行

在陶製容器內熬煮，先用中火，再用文火來煮，



鹽水梅(趙傳銘攝)

塩醃，而由於在醃漬過程中，梅子是不再另行添加水作補充的，因此食塩（粗塩）之添加是與梅子入池同時進行的，待整個醃漬池裝滿梅子之後，除了在其上層多加一層食塩之外，更必需用一塑膠網或竹子編成的網覆蓋於其上，然後加以重石令其所產生的梅汁能醃滿整個梅子為度；若有部份梅子浮於汁液表面，則此部份梅子便較容易受微生物繁殖腐敗而影響到整個醃漬池中梅子之品質衛生。在醃漬的過程中，必須隨時控制梅汁塩度在標準以上（約20~24%），因一旦塩度降低則汁液表面便極容易繁殖耐塩耐滲透壓之產膜酵母或遭黴菌生長而影響到製品品質（組織容易軟化等）；同時由於本省屬亞熱帶海島型氣候，因此空氣中濕度極高，故對醃漬池表面的梅汁塩度有緩慢降低

並不時地攪拌，梅子汁的顏色由青黃色轉為褐色，最後產品為黑色粘稠狀。再以煮沸過的玻璃容器裝之，此產品可以做家庭必備良藥，當家人有腸胃不舒服如拉肚子，可以取一小茶匙的梅精，用溫水稀釋後服用，可以有效地減輕上述症狀的持續作用。

(2)青梅糖液果汁：取用6-7分熟青梅1公斤，先行洗淨，並以牙籤在果實表面戳幾個洞，將青梅與冰糖800至1,000公克混合裝入玻璃容器內，放置2週或甚至2個月，即可得青梅糖液

的趨向；因此一般業者大都將整袋食塩於醃漬池之上，一方面作為重石之用另一方面當塩度降低時、食塩的自然溶解便可使表面的塩度維持在一定的濃度。如此大約經過一個月左右梅子內部與外面汁液中的塩度便能達到平衡，這樣製成的梅子便是所謂的“塩水梅”。

### 梅胚的製作

由於塩水梅之醃漬主要目的乃在於長久保存梅子，而能夠全年供應給加工業者進行再加工，故其僅可歸納為半成品的一種。同時因塩水梅在製造時加入了大量的食塩，其成品無論在體積及重量上都是相當龐大，況且在形態上又是固體與液體兩者的混合物；故無論在操作上及運輸上均需大量的人力及費用。然而省產的梅子（以梅胚而言，年產約有250萬箱）在外銷上佔了相當大的份量（約有200萬箱）。故而必須儘量減少其體積；所以塩水梅在外銷上均經再加工製成所謂的“梅胚”，而其製造方法簡述于后：

將塩水梅中的梅子撈起後，平均鋪於塑膠晒盤上，並且加以選別，將破損果、樹枝、及有斑點的果粒一一選除，便可直接送往晒場上進行日光乾燥；在整個日晒過程中必須視梅子

→果汁，剩下的梅子果粕亦可當蜜餞來食用。

(3)新鮮黃梅果汁：將青梅放在室溫下後熟，數日則轉變為黃熟梅子，其香氣濃郁，最適製成果汁。將黃熟梅子先行洗淨，再放入煮開的熱水中殺菁2分鐘，取出後加入等重的冷開水，放在果汁機內打碎1分鐘，再以濾網過濾即得梅漿。梅漿加入等重的砂糖後，經加熱煮沸即成濃糖梅子果漿，再經加入冷水稀釋3~5倍即得梅子鮮果汁。

3.梅子果醬：利用上述新鮮黃梅果實為

原料，先行熱水殺菁2分鐘後，以木製勺子將果漿壓榨出。取用此果漿1公斤，加入蜂蜜800公克在陶鍋內以文火熬煮，直到產生氣泡為止，此時可用小湯匙試試梅子果醬的粘稠度，太稀則再稍加熱數分鐘即可。

4.梅子酒：選用黃熟梅子1公斤，加入冰糖500公克及公賣局製的米酒頭2公斤，裝入廣口玻璃罐內後密封，放置於室內陰涼處數月即成梅子浸漬酒。此酒香氣好可供做雞尾酒之材料。

燥速率，若遭雨淋的梅子再製成梅胚之組織較軟，且易遭黴菌滋長。而不同規格（以特小、小、中、大、特大區分為ss、s、m、L、LL等）之梅子乾燥時間亦有不同，要以其水份含量降至60%以下為其乾燥終點。

乾燥好的梅子再經選別後即可裝箱（每箱淨重12kg）準備出口外銷。

## 話梅的製作

雖然梅胚乃是鹽水梅之再加工，但其尚必須經再加工處理方可供應消費者食用，故在分類上亦屬半成品之一種。但若將梅胚繼續加以日光乾燥，直至鹽度達35%以上時，梅子已成乾燥形態，再配以糖精及其他甜味劑等調味液，並將乾燥的梅子浸於其中令其吸收調味液，再行乾燥，如是所製得之成品即為話梅。另有一種話梅呈橘紅色乃是乾梅浸漬調味液的同時，添加食用黃色色素及紅色色素，加以著色；在此需注意的是糖精乃一管制限用的添加物，而其使用限量必須符合CNS之規定2.0 g/kg以內，當然其他甜味劑之添加亦必須符合衛生標準及CNS之規定。而用以晒製話梅之鹽水梅要以果肉高、種中小之L及LL，兩種規格之梅子製話梅才是理想原料。

話梅有不同的顏色，那是添加食用色素著色所致。

→表面蒸發速度及內部脫水的快慢而給予振動、翻攪，一般而言若天氣晴朗的情況下，每天必須進行3-4次，另外在晒梅期間必須注意天候變化的情形，尤其是梅子不能碰到雨打或露水，故一旦下雨則必須將梅子收起來或於其上覆蓋塑膠布避免雨淋，且每天收工前亦必須蓋上塑膠布，以免乾燥中的梅子復潮而影響到乾



日本市售的梅子，大約1,000日元 / 公斤

日本市售的梅子清涼飲料



本省梅胚晒製情形



日本超市販賣的醃漬梅產品

日本零售市場販賣的兩種不同成熟度的梅子，以便消費者選購。

