

# 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。■