

→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。

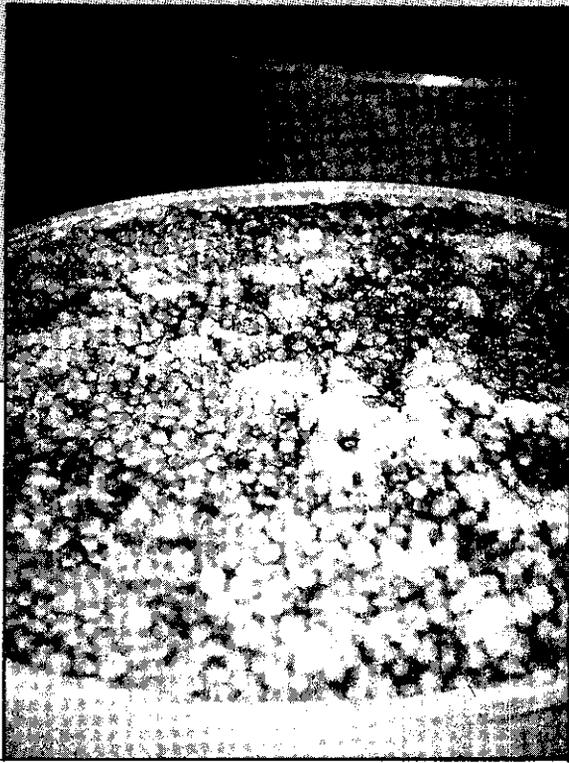
## 鹽水梅的製作

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