

梅子濃縮果汁

梅子果汁加工業 的發展潛力



梅子抽出物



梅胚醱漬後所得的醱梅液，可脫塩做滷梅汁。



可稀釋4~5倍的梅露。



梅の露



台大園藝系／溫紹功

梅肉萃取液，又稱梅精。



未來台灣發展梅子果汁工業，可以朝二個方向進行，其一是生產濃縮澄清梅汁及梅肉萃取液，主要供應日本及其他國家來消費，爭取更多的外匯收入。其二是全力推廣內銷市場，從傳統酸梅湯到新鮮梅子果汁等不同型態的梅子果汁之開發，鼓勵消費者多食用健康食品的梅子果汁，這樣台灣的梅子產業便可像過去鳳梨、蘆筍、洋菇等產業有輝煌的成果。

果汁素有「液態水果」之稱，由於現代人飲食習慣隨外食頻率之增加，飲用果汁的數量逐年增加。在1980年至1985年間，台灣每人每年果汁消費量僅為6.5公升左右，從

1986年開始消費量逐漸增加，至1989年消費量已增至25公升左右，此量與歐美日本等先進國家相比較仍算少，但已顯示出國人對果汁的需求增加。從省產水果中，以柳橙汁和芭樂汁銷售量最高，而其他具有特色的水蜜桃汁、鳳梨汁、梅子汁和梅桃汁都顯示出高成長率。

配合市場消費型態的改變

梅子果汁在日本的消費量亦逐漸地成長，根據日本農林省調查資料，在平成之年（1989年）所須的梅子果汁包括天然果汁、果汁飲料、果肉飲料及含果汁清涼飲料共計有27,997公噸；從另一角度看，日本梅胚進口量的減少，消費者對含高鹽食品如紫蘇梅食用量之減少；對健康食品或機能性食品之需求增加，都可顯示出消費者對梅子消費型態在改變中。在日本消費市場中，梅子果汁主要以含10%或20%梅果汁的清涼飲料為主，亦有含20%果漿的果肉飲料，甚至有添加50%蘋果汁的混合果汁，這些飲料主要由梅子50%糖抽出液，或是由5倍濃縮梅汁，10倍濃縮梅汁，經調配稀釋而製成。

過去台灣梅子年產量少，至1989年產量已高至95,286公噸，比日本同年產量66,100公噸明顯高出很多。由於日本進口梅胚量的減少，而進口濃縮梅子果汁的量增加，顯示出日本食品工業對梅子原料或加工品之型態在改變中。另外從日本果汁加工業經營型態來分析，一般工廠多已成果汁包裝廠，只須由國外進口濃縮果汁來自行調配即可，可以節省許多加工及原料成本。

引導消費者飲用

由於梅胚及蜜餞梅製品之加工須耗費長時期及大空間來製造，而梅子果汁以破碎法來生產，可以24小時連續生產並製成濃縮果汁，不僅節省貯運空間，亦可週年供應消費者之需求，另外也可在梅子產季短、產量集中時發揮最大的加工能力。