

## 梅子加工系列(3)

# 不酸，可直接飲用 梅子果汁

食品工業發展研究所／趙傳銘

**就** 其原料而言；可分為青梅及黃梅，兩種原料的特性迥異，所製得的梅子汁成品亦不同，一般而言青梅中所含的酸度高，但其糖度低，同時榨汁率亦不理想；而黃熟的梅子酸度較低，但果實含糖率較高，而榨汁率高，同時果實的風味亦較香醇。(須注意：青梅中含有氰毒不可生食，必須經過加工處理，方可將氰毒分解除去)雖然此兩種原料在加工製造的過程中略有差異，但就成品而言，在市場上均能夠得到相當的迴響。

## 製作方法

原料梅子自梅樹上採摘時，必須慎選果粒大，且果肉厚之果實，同時不得帶有斑點、病虫害且不得有創傷者，一般而言，採摘時並不摘選十分熟之果實，而以8~9分熟者為佳，因為完全成熟之果實較不耐貯藏，同時在運輸的過程中，容易因遭受外界的擠壓、碰撞而使果實裂傷或造成外傷，而影響製品品質及製成率。

8~9分熟之青梅送至加工廠時，再經過追熟使之完熟，在此程必須防止因後熟作用梅子產生芳香氣味時，所招引昆蟲而危害梅子的衛生安全及品質。

完熟的果實經輸送帶送入清洗槽中，並施以加壓噴洗裝置藉以洗去附著於梅子果實表皮

之灰塵、土壤及夾雜物，然後進入特殊設計之梅子破碎機，將種子與果肉分離，因為梅子種子中含有苦味成份，故在破碎時所施予之壓力必須恰到好處，否則一旦將種子打破，將對製成品的風味大打折扣，但若壓力不足則無法完全將果肉取下，對成品的收率又不盡理想。

梅子果肉取得之後，再經更一步的破碎以使梅子中的組織遭受相當程度的破壞，以便於接下來的榨汁操作，提高榨汁率；所得之梅子汁中，尚含有部份的果肉果膠質、粗纖維等，必須再經更一步之過濾處理，將這些物質予以濾除，如此所得之梅子汁為100%之梅子汁，在口感上其酸度仍然過高，同時糖度亦頗不足，故一般而言均再施以稀釋及調配，而稀釋之程度為使製品含天然果汁率10%~30%不等，同時調整其糖度(Brix)在11~13°左右，期使消費者能夠直接飲用為目的。

## 製成後須經再處理

梅子果汁經調配之後，必須進行均質化處理，在操作上均質化是對果汁施以約100~150 kg/cm<sup>2</sup>之壓力，其目的則是藉著加壓處理使果汁中的微細果肉、纖維及果膠質等，更經微粒化，而得以懸浮狀態與果汁共同存在，同時使添加物能均勻分散，如此果汁成品在貯存期間不致因內容物成分的結合、分解等作用所形成的沉澱或懸濁物，而影響到其商品價值。之後果汁便進行脫氣，方法亦有二種：其一是將果汁送入一密閉容器中並予以抽真空處理，其二乃是將果汁逕行加熱、藉以趕掉在前述各項製作過程中混入果汁中的空氣，其中尤以氧氣對果汁品質及色澤所造成的影響最鉅，故必須給予脫氣處理，藉以使溶於果汁中的氧氣量降至一定之限量以內。

若以加熱脫氣者在裝罐之時可以趁熱裝罐

並密封之（但果汁裝罐後之中心溫度必須是大型罐 $78 \pm 2^\circ\text{C}$ ，小型罐 $83 \pm 2^\circ\text{C}$ 以上）而以真空脫氣者在裝罐時可使用真空封罐之方式，亦可將果汁加熱至 $85^\circ\text{C}$ 以上再行填密封；而在裝罐時對於所使用之空罐亦必須特別小心因不同之空罐、不同之塗漆（膠）對於梅子果汁之風味均有相當程度之影響，並不是任何一種空罐都適於裝填梅子果汁。

### 裝罐時宜慎選容器

在分類上梅子果汁罐頭應屬於酸性罐頭，故其殺菌條件較低酸性罐頭為低；而且不同大小之罐型殺菌條件也不能相提並論，必須經測試後才能定立一安全之條件，在此提供一參考數據：以211號罐型而言，以 $100^\circ\text{C}$ 殺菌12—15

分鐘。殺菌好之果汁罐頭必須迅速冷卻至品溫 $35—38^\circ\text{C}$ ，然後取出靜置，藉著罐頭中的餘溫將附著於表面之水滴蒸發掉，之後再經拭罐機將罐頭擦拭後即可送進倉儲，打檢後即可送至市場供消費者享用了！

如果以青梅為原料，在製備果汁上與黃熟梅子製果汁之過程中大同小異，所不同的乃在於機械取肉時青梅之取肉較為困難；而最大不同點乃在於黃熟梅子汁液的取得乃用過濾的方式，而青梅汁液之取得必須使用壓榨的方式，且榨過的渣，可令其復水後再行壓榨以提高其榨汁率。

除了易開罐的梅子果汁之外，另亦有100%的梅子汁，但消費者在飲用之時必須另行稀釋以調整其濃度方便飲用。

當流苗  
樂來  
果蔬·花卉·雜作

日本原裝  
特製電熱線  
和最新電子式溫度控制器  
提供您溫室和溫床的科學化管理

日本進口 防凍·防霜·防冷風最理想的

**倍收利** 覆蓋材料 《鋪設方便》  
《強韌耐用》

能促進冬季育苗、露地果蔬雜作之生長速度，防止果樹受冷風落果。

資料備索

台灣總經銷台和園藝企業(股)公司 台北市士林區中正路104巷1弄2號

台北：(02)881-3334 / 881-6334 · 台中：(04)222-3374 · 嘉義：(06)276-1939 · 高雄：(07)702-3323