

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