

酸酸甜甜，大眾化口味，

# 番茄蜜餞

鳳山熱帶園藝試驗分所／黃本田



利用新鮮鮮紅小粒番茄製成的番茄蜜餞，酸甜可口。



**番**茄蜜餞是利用新鮮之鮮紅小粒番茄為原料加工製成。其成品顏色鮮艷美觀且具有酸甜之原風味，是一種適合大眾化口味之蜜餞產品。

番茄俗稱柑仔蜜，在1845年由大陸引進栽培，其後屢經品種改良，致使單位面積產量與果實品質不斷提高與改進，故深受消費者之喜愛，栽培面積逐年增加，目前已成爲一種重要性四季水果之一，果實除適合鮮食外亦適合加工，故它也是一種極爲重要之蔬果加工材料。

番茄在台灣各地都有栽培，總面積已達1萬餘公頃，嘉義、台南、高雄等地區爲主要產區，

番茄蜜餞可用PE塑膠袋或透明塑膠盒包裝出售。

每年11月至翌年4月是其盛產期，由於價錢便宜，原料豐富，品質優良因此番茄蜜餞是一種頗具開發價值之外銷加工產品。

## 製造方法

### 1.原料選擇：

- (1)選取球形或長圓型皮厚果硬汁液少之加工用如雙喜及羅馬等品種之小型果實為適宜材料進行加工，而大型果之品種並不適合蜜餞加工用。
- (2)番茄果實成熟度之選擇以果皮顏色一半以上轉變為紅色，果肉尚未變軟時最為適當，過熟之果實由於果肉變軟，在加工製造過程中果肉很容易裂開，無法保持原有之形態，會失去成品外觀之優美感與完整性而無法發揮商品價值。未熟果實未能成熟其成品風味淡，顏色差商品價值低。

### 2.洗滌：

番茄自田間採收後由於其表皮附有泥砂、灰塵、乾葉甚或微量農藥等，因此在加工前必須用水沖洗乾淨，然後置於具有空隙結構之塑膠籃內以備用。

### 3.劃縱線：

為使番茄果實在加工製造糖漬過程中，果實容易吸收糖分，故每個番茄在糖漬前必須先用排針器將番茄果面劃成縱行之切縫，番茄排針器之直徑，依番茄果形大小之不同分成大中小三種不同型式，使用時將番茄由上向下壓出即番茄外皮上劃成縱線，以便使用。

在操作上，若遇到成熟度高，稍軟果實均易破裂，應特別小心以免破裂失去商品價值。

### 4.殺青：

經上須處理後之番茄放入不銹鋼鍋內加水煮沸3~5分鐘但適宜時間之長短依原料品種、果實之大小及成熟度不同而略有差異，一般將果實肉稍為變軟為止。隨即撈出滴乾水分，待用。

### 5.糖煮

由殺青後之番茄放入鍋內加入濃度40°Bx之糖液，煮沸2—3分鐘，即停放浸漬一天，使其糖分慢慢浸透到番茄果肉內，此時果肉之糖度慢慢提高，鍋內糖液濃度亦慢慢減低，故在第二天時，必須添加砂糖以提高糖度至45°Bx時繼續加熱煮沸50—60分鐘後停火，隨後繼續浸漬1~2天再撈出滴乾糖液，準備烘乾。

### 6.乾燥

番茄蜜餞之乾燥可用箱式熱風乾燥機或用隧道式乾燥機脫水乾燥。乾燥所用熱源可分為電熱（電熱板或電爐線），蒸汽熱（蒸汽鍋爐加熱）及噴油燃燒等三種。視各地環境場所成本擇優而為，俾達到降低成本之目的。

乾燥法：將糖煮完成之番茄取出，均勻排列於乾燥盤上，不使果實重疊或接靠，保留適度空隙以利通風乾燥。

乾燥初期之溫度為55°C於24小時後番茄表面水分略乾，此時溫度可降至50°C繼續烘乾1~2天，乾燥期間每天應翻盤一次，把每粒番茄翻面一次，使果粒上下皆能均勻乾燥以增加乾燥效果。

### 7.包裝

番茄蜜餞成品可用PE塑膠袋或透明塑膠盒包裝出售。若能使用真空包裝，即能延長其貯存有效期間。 ■