

梅子加工系列⑤

(續上期)

脆脆甜甜，再來一個

脆梅

食品工業發展研究所／趙傳銘

到信義鄉嚐脆梅

南投縣信義鄉除了轄區內有玉山國家公園、東埔溫泉、東埔風景區、樂樂谷、彩虹瀑布等風景區之外，還有一項得天獨厚的資源——梅子；更由於鄉內海拔高，且氣候環境及土質均有利於梅子生產，故其產量佔全省梅產量之重要地位，而且梅子果實肥大、風味絕佳，有鑑於此，故信義鄉農會特透過行政院農委會及省政府農林廳等之輔導及協助，成立梅子加工廠並結合農特產品展售中心，座落在前往風景名勝的主要道路上，當您下次再前往信義鄉遊覽名勝之時，不妨到此稍事休息一番，品嚐道地的土產——梅子加工品及名符其實的高山烏龍茶，保證讓您有不虛此行的感受。

在介紹脆梅之加工前，首先必須先瞭解梅子的採取方法，因為一個好的加工製品必需從原料開始注意。就成熟度而言：不同的梅子加工產品必須選用不同成熟度的梅子，但一般而言，果農均在梅子大約7、8分熟時，即將其採下出售，因為梅子產地與梅子加工廠均有一段相當長的距離，為配合運輸時之方便，同時便於加工製造，故均以7、8分熟為採收熟度。但製作脆梅時必須嚴格要求原料熟度以7分

熟為度，過熟梅子由於果實內部行自家消化而造成組織軟化、無法製出咀嚼感良好的成品，而熟度不足者，非但其香味不足同時果實中的氰酸含量亦較成熟果者為多。另，製脆梅用的梅子其採收方法亦不同於一般用竹棒敲打者，而是請有經驗的工人以手工直接自樹上採下，再運至加工站加工，在採摘時非但要選摘果實粒大，同時不能有斑點、虫害或傷害等之良好梅子，才有資格供製脆梅之用。



信義鄉農會生產的脆梅，以質美為貴。

必須以手工採梅

由於梅子表皮具有一層厚皮，對於其在糖漬期間會阻礙糖份進入果實內部，同時這一層果皮含有苦味及澀味，故採收後的梅子進入加工之後，必須先予以加鹽磨滾，藉著梅子與梅子之間相互磨擦及塩的作用，促使表皮造成脫水及破損之現象來達到脫苦，脫澀的作用，同時爲了促進糖漬作用更有以針穿孔，來增加糖



日本消費市場上販賣的脆梅產品(溫紹功攝)

漬表面積。經過上述之前處理後，隨即將梅子浸入含有氯化鈣 (CaCl_2) 及亞硫酸鈉 (Na_2SO_3) 的水溶液中進行鈣化處理 (又稱硬化處理)，由於氯化鈣溶解於水中時會解離出鈣離子，此鈣離子便會和果實中的果膠、蛋白質等作用，使其由水分子聚合成大分子而造成組織變硬的效果。而亞硫酸本身除了具有漂白作用之外，更有防腐的效果，由於整個糖漬過程中梅子始終是曝露在空氣中非常容易引起微生物的滋長繁殖，故有必要添加少量之亞硫酸，唯其使用量及方法乃有所限制，故必須參考中國國家標準 (CNS) 添加使用。

用量標準： SO_2 殘留 0.3 g/kg 以下， Ca 殘留 10 g/kg 以下。

總計硬化處理的時間約需 1~2 天，之後即可開始進行糖漬的操作；首先依一定的比例稱取砂糖及水調成約 30% 之糖液，並將此糖液煮過待其冷卻後之可將梅子醃入糖水中進行糖漬；糖漬時爲避免梅子果實上浮至糖液面，可以尼龍網覆於其上，並加木板及重石壓下；如此過了 1~2 天後，糖分已進入果實內部時，再將果實與糖液分離，並加糖提高糖液濃度約 5—10%、更經煮過殺菌、冷卻後再將梅子果實加入進行糖漬，經 1~2 天後再將糖液取出並調高糖度、煮沸、冷卻等反覆操作，直至梅子果實中的糖度高於 65% 之時，即可進行包裝裝瓶 → 殺菌 → 冷卻 → 貯存 (成品)。固然加熱對於糖漬作用的進行，有相乘的效果，但是熱對於果實組織有軟化的作用，特別是當溫度高於 60°C 之時便有逐漸而明顯的影響，故爲製成香脆可口的脆梅製品，一般均以冷糖液來進行。

由於脆梅的製造是如此的費工夫，同時對原料又是如此的慎重，所以信義鄉農會的脆梅產品不以量多爲豪，而以質美爲貴。 ■