

## 榨汁方法有多種

如果將萊姆整粒破碎及壓濾出來的果汁，必須採用真空去油或用高速離心的方法，將果汁中所含的過多皮油分離出去。如欲製造澄清的萊姆果汁，當榨出之新鮮果汁可加入矽藻土或用過濾劑幫助壓濾。此澄清的萊姆果汁常以瓶裝出售，供應混合飲料、果汁汽水等基本材料。

萊姆罐頭果汁是所有各種柑桔果汁儲存在室溫中最容易改變外觀及香氣的一種，早期生產的萊姆果汁罐頭飲料常因皮油的關係引起變味，成為松烯的不良氣味，但是另外一種變味的原因是因為果汁中存在果肉碎片所引起。

在西印度，萊姆整個果子用滾輪碎，篩濾出的果汁裝入大木桶中約30天，因為果汁含有高的酸度和低的糖分，又含有皮油，所以不會發生正常的發酵作用，所有果肉碎片的果汁層則可排出，再經過濾，裝入木筒中，加入二氧化硫或安息香酸鈉做為防腐劑，這種產品多輸往英國。

## 果汁經殺菌，貯於2°C最安定

萊姆油與高酸果汁在不良條件下會產生不快的氣味，這是因為氧化促進 $\alpha$ -萜品烯( $\alpha$ -terpinene)迅速轉變成變味的對繖花烴( $p$ -cyrnerne)，據前人研究採用冷榨法取汁則可大大減少果汁的日後變味的結果，但是適當加熱可幫助果膠分解酸的不活性化，並可使罐裝果汁少受細菌的污染，冷藏可保持萊姆果

汁較好的品質，殺菌溫度最低用77°C，果汁用2°C貯藏最安定。一般加工廠殺菌果汁採用90°C左右，貯藏在2°C經15個月後，果汁品質仍保持良好，貯藏在27°C，果汁經4個月後則品質不良了。

萊姆果汁也可濃縮至原汁的8倍，加糖後的濃縮果汁只用水，則可稀釋成還原果汁，不加糖的濃縮果汁可以沖泡成35倍量的飲料，只加入糖及水即可。據稱萊姆果汁飲料應有糖度11°Brix，可溶性固形物(即糖度)與酸的比率應在14:1~16:1。同時需要加入萊姆果漿泥，以增加飲料中香氣到0.003~0.004%。

## 用途廣泛，風味特殊

萊姆果汁除了供應做萊姆飲料(Limeade)外，也可以供冰茶、海鮮品、混合飲料，加強其他水果風味等用途，也是雞尾酒的調味料。此外也可做為萊姆冰淇淋、萊姆派(pie)，萊姆果汁更可以再加工做成沙拉醬，是魚海鮮餐、肉類極受歡迎的一種調味品，希望國內讀者多加利用這種風味特殊的水果！

萊姆果汁之組成分表

成 分	樣品數	每 100g 含 量	
		範 圍	平 均
蛋白質	11	0.3 — 0.7 (公克)	0.4 (公克)
脂 肪	—	0.0 — 0.11 (公克)	微量(公克)
全可溶性固形物 (糖度)	93	8.3 — 14.1 (公克)	10.0 (公克)
檸檬酸	129	4.94 — 8.32 (公克)	5.97 (公克)
轉化糖	13	0.0 — 1.74 (公克)	0.72 (公克)
非還原糖	7	0.02 — 0.26 (公克)	0.14 (公克)
粗灰分	5	0.25 — 0.4 (公克)	0.35 (公克)
鈣	2	4.5 — 10.4 (公絲)	7 (公絲)
磷	2	9.3 — 11.2 (公絲)	10 (公絲)
鐵	2	0.19 — 0.92 (公絲)	0.6 (公絲)
胡蘿蔔素	2	0.003— 0.005(公絲)	0.004(公絲)
維他命B <sub>1</sub>	2	0.011— 0.028(公絲)	0.020(公絲)
維他命B <sub>2</sub>	2	0.011 — 0.018(公絲)	0.015(公絲)
菸鹼素	5	0.090 — 0.275(公絲)	0.19 (公絲)
維他命C	13	23.6 — 32.7 (公絲)	29 (公絲)
食品能(熱)量	—	24 — 33 (公絲)	—
pH值	20	1.7 — 3.2 (公絲)	—

## 專業種苗生產苗圃 提供新興庭園樹種苗

〔現貨供應黑軟盆苗〕：

斐濟(飛枝)椰子      非洲椰子  
 聖誕(馬尼拉)椰子      藍棕櫚(紅棕櫚)  
 三角椰子                  霸王椰子(俾斯麥櫚)  
    海葡萄

請洽 玫瑰花推廣中心  
 彰化縣員林鎮員水路崙雅巷105號  
 電話：(04)8320930 傳真：(04)8361930