

## 鹹菜醃製四問

**問**

1. 芥菜採收時，若附有泥土，可否清洗後再醃製成鹹菜？

2. 此地的塩不很清潔，醃製後，是否可以同濃度之塩水清洗？清洗後是否存放時間會縮短？

3. 一般鹹菜若不用真空包裝，大概可存放多久？尤其此地的氣候稍熱，平常約30~35°C左右。

4. 我們所做鹹菜約保持塩度11度左右，目前已40多天，菜色、味都不錯，但並無酸味。請問，若要有酸味需如何處理，處理後大概可放多久？（斯里蘭卡 王昌洋）

**答**

1. 芥菜採收時，若帶有泥土，在做醃菜加工前，當然應該清洗，因為泥土帶來土壤中各種微生物及土砂，可以用清水沖洗，再放在陽光下晒約一天或半天，讓芥菜中水分蒸發去一部份，可以減輕用塩量。

2. 食塩多由海水晒乾而來，大粒粗塩常含有少許泥土，但依台灣農民醃菜的經驗，並不影響製品的品質，所以醃製後不必用同濃度塩水清洗。醃菜在消費前應該一直保存於原來的醃菜水中，不可久暴露於空氣中，如果醃菜撈起，經過一天，則原來的菜黃色變灰，香氣變成臭風味，質地也會變為不脆，所以在市面上所販售的醃製芥菜，一定要用原醃菜水浸泡，才能保持製品之良好品質及風味。

3. 一般鹹菜清洗後，因為菜的表面沒有原來食塩水之保護，放在室溫一天則色、香、味、質改變；如果放置在家中電氣冰箱，菜外面用塑膠袋包裝，大概可保存一星期左右。你說當地氣候稍熱，平均約在30~35°C左右，醃菜如不用原來醃菜水浸泡，品質會很快變壞。

4. 你們所做的鹹菜保持的塩度11度左右，

如果是以塩度計測試，此塩度11度，不等於塩水含食塩達11%，如果在醃製時是以100公斤的大芥菜用11公斤的食塩醃製，大概含食塩約10%。如果一部份菜及塩水沒有加蓋而蒸發去了一部份，菜水中食塩含量則會高一點。如果你的鹹菜是用11度食塩水而氣溫為30~35°C下，在醃池或用木桶醃40多天，正常的醃製品應該是菜色變黃，香氣發出，酸味也有了；如果你的鹹菜仍無酸味，一定是食塩用過量（如12~15%），要再醃約1~2個月才會酸。鹹菜的酸味是由一種以上乳酸菌發酵所產生的，在醃製時，醃桶或醃池的表面，一定要用老芥菜葉，或塑膠布覆蓋才可以，否則醃菜表面暴露在空氣中，會受各種微生物繁殖而腐敗，影響乳酸菌的繁殖而不酸。（台大園藝系 方祖達）



### 橫山梨表皮污垢成因

**問**

本人種植之橫山梨，採收時果實表皮會有一層如青苔之污垢，必須用水洗才能夠洗淨（因此也失去梨子應有之色澤）。請問這種現象的形成，是否與施肥或噴藥有關？應如何防治？（註：果園四週並無竹林或樹林遮蔽，通風良好）（台中縣東勢鎮 詹瑞榮）

**答**

依據所提供之資料，此種污垢似是黴菌感染引起，雖然該處通風良好，但如蚜虫分泌之蜜液滴落果面即會引起。請採樣送有關農業場所植病系檢驗即可知確實原因。

（農試所果樹研究室 施昭彰）