

# 花生醬

前新竹食品工業研究所 / 趙傳銘

就奶油 (Batter) 或人造奶油 (Margarine) 與花生醬 (peanut Butter) 三者同為食用麵包的塗敷佐料而言，花生醬具有較低的油脂含量，而且具有良好的質地及香味，故在美國深受消費者喜愛，但就本省而言花生醬製品的消費亦有逐年增加的趨勢，所以就未來消費趨勢而言，顯然花生醬具有相當的開發價值。

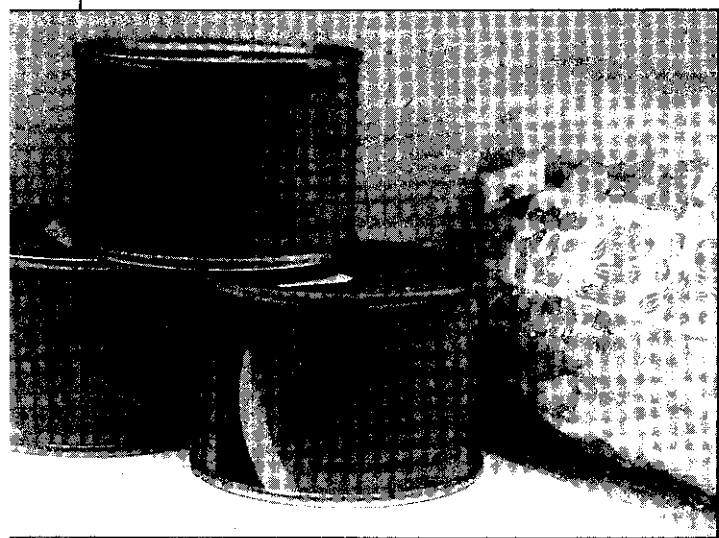
就製造花生醬而言；用以加工的花生原料，其油脂含量之多寡對於製品花生醬的塗抹性有著相當重要的關係；故而在原料的選擇上，除了必須是無病虫害，無微害的花生仁粒，更重要的選用油脂含量較高的品系。而在加工之前業者必須將原料花生再做一次篩選，確保原料的品質，之後即可將花生仁

(未脫膜) 進行焙烤，焙烤的階段概括而言可分為兩個過程：首先焙烤初期花生仁中的水份由大約5~7%快速減少至0.5%左右，此時的花生皮膜呈透明濕潤狀態，之後因品溫逐漸上升，花生仁的顏色漸漸褐變，且焙烤香氣亦開始產生，而隨著加熱時間的延續，致使顏色愈變愈深，且香氣越濃；但切忌令其過度焙烤以免產生焦味及苦味；一般而言適當的烘焙條件為155~160°C時間為50~60分鐘：

而用以焙烤的設備有批式及連續式兩種，各有其優點。就批式而言：原料的混合較為方便，同時可針對不同品種的花生或不同水份含量的原料設定烘焙條件，同時生產量可大可小，端視烘焙機械的多寡而定。而連續式者，其所需的人工較少，操作比較容易順暢，且焙烤程度均勻，損失率亦較低，較適合於大量生產製造。

焙烤終了之花生仁應迅速冷卻，藉以防止殘留的餘溫繼續加熱花生仁，使得上下層花生品質不均，同時因高溫對於油脂氧化有促進的效果，間接影響到製品的保存期限；之後即可進行脫膜、去胚芽（因含有較多的酵素及苦味），並篩除外表雜質及焙炒過度的花生仁粒；在此篩選的過程可利用風力除去比較輕的雜質，再以磁鐵去鐵質，並配合電眼選除烤焦及腐敗的花生。

接下來即是花生醬製作過程中最重要的操作—研磨。因產品組織的好壞、油脂釋出的比例與其塗抹性的良劣均在此做決定；而



花生仁罐頭及塑膠袋裝花生仁

研磨過程亦分為二個階段，首先是中程度的粗磨，使花生粒的顆粒變小；然後再予以細磨，並配合各種添加物同時進行；在此所指的添加物有鹽（1~2%）安定劑（3~5.5%），砂糖或糖漿（2~5%）及乳化劑（適量）等。而在整個研磨過程中，花生品溫會逐漸上升，故必須加設卻裝置，控制其溫度在60~75°C之間，防止品質變異。

而研磨好的花生因溫度頗高，故不可立即充填包裝，須待其降至30~40°C左右方可充填，否則裝瓶好的花生醬表面會有下陷，甚致於產生龜裂。而剛充填好的花生醬應避免搬運、震動及品溫變化過大，因其會引起花生醬所謂油水分離現象及質地變硬，需經1~2天的靜置後方可運輸，且因花生醬含有大量的油脂，故裝瓶好的花生醬施以真空封蓋、減少氧氣數量並避免光線直射，則可提高成品貯存之安定性。



欣美牌

## 栽培新觀念 園藝新技術

### 果園、菜園、花卉、茶園 點滴灌溉系統

#### 特點：

- 專業生產，品質保證，價格最合理。
- 免費設計、規劃、責任施工。
- 解決果園、菜園、花卉乾旱缺水現象，並可配合簡易自動滴灌施肥系統，定時定量施肥。省時、省工，效果顯著。
- 促進果樹結果，可使蔬菜增產並提高品質。



蘭花施用滴灌設備有調節花期及增產效果。

#### ● 噴頭



微粒噴霧噴頭



噴霧噴頭

## 昌朋實業有限公司

台南縣安定鄉工業區港口村399之1號  
電話：(06)5932780·5932774 張欣洽

誠徵全省  
各地經銷商

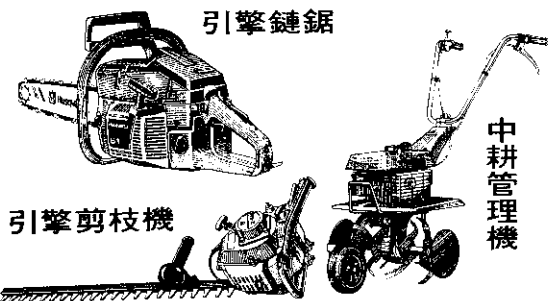
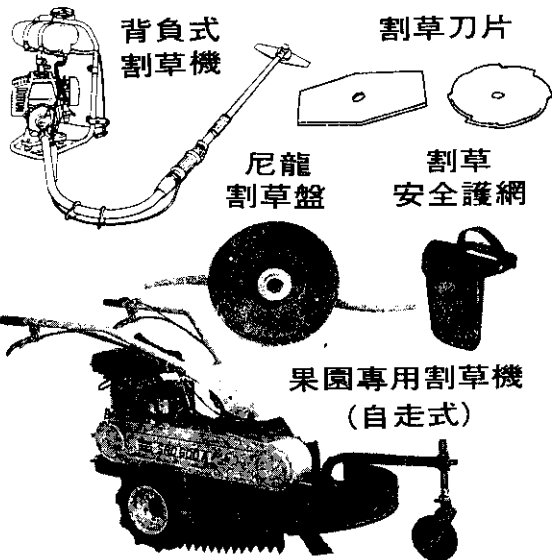


瑞典

# 好速耐

農林園藝  
割草綠化

# 機械總匯



#### ◎果樹專用器具◎



總代理：

## 上江實業有限公司

桃園縣大溪鎮得勝路5號 TEL: (03) 3883444 FAX: (03) 3885444  
桃園市復興路42號 TEL: (03) 3326408·3326412  
台北市民權西路127號5樓 TEL: (02) 5970023 FAX: (02) 5972106