

採收與處理

適當採收時間是在雌隱花果開口起約90~100日。採收之愛玉子，需於採收1-2天內行人工削皮，以免果實後熟變紅軟化，不易乾燥，影響品質。

果實削皮前，先準備水桶，俟削皮之後，投入水桶，乳汁流出，溶於水後，再拾取果實，削去皮厚度的一半，再剝開日晒，或置於電力定溫除濕乾燥機處理(調溫約30°C)。據一般計算，每4公斤鮮果，可以製成1公斤愛玉子。要保持愛玉子凝凍能力(即瘦果之果膠脂酶活性)，乾燥瘦果溫度以30°C為宜，不當之乾燥方法，如太高溫，或直接曝曬水泥地上，或用硫磺蒸果實等，均會降低或破壞原有瘦果膠脂酶的活性，使愛玉子揉洗無法凝凍，功虧一匱。

愛玉經過人工馴化栽培後，成長快速，管理簡易，除了施肥、除草、剪枝等作業外，剩下的工作就是等待採收，對於缺乏勞力的農家而言栽培愛玉是一項可行的投資。

經濟效益

愛玉子果膠含有豐富的果膠和蛋白質，對人體有許多好處，除了潤滑食道、腸、胃以外，果膠在胃內可吸附重金屬，而排泄於體外，並可降低膽固醇，防止血管栓塞，又可養顏美容，是低熱量的最佳健康食品，不但受國人喜愛，也是日本人的最愛。只是目前本省還沒有足夠的數量銷售國外。

據台灣大學李國忠教授調查，本省林農栽植愛玉子生產成本為：每公頃栽株約625株(山坡地)，需苗木費43,750元(每株70元計)，栽植時需用之水泥柱費181,250元(每支

本社代售

簡易

水耕蔬菜栽培盒

生長快 / 家庭式 / 園藝資材

依季節種植各式蔬菜

享受自己種菜的樂趣
讓綠意美化您的天地

歡迎學術試驗單位、農民及一般消費大眾多加利用，說明書備索，可逕洽本社門市部仲小姐。



定價：新台幣300元，大量購買超過10盒以上時，優待價250元(含郵資)



豐年社

完備齊全的材料組合

綠油油的蔬菜，享受獨自培育的成果

地址：台北市溫州街14號 電話：(02)3628148

FAX：(02)3636724 郵政帳號：0005930-0豐年社