

一般視為8~9分熟者，而於處理過程中不致破爛者為加工原料。

(2)削皮去籽切塊：以水果刀去除外皮，果實切半後，利用湯匙挖除種子，果肉以切片機或手工切成約0.8~1公分厚度，長度3~5公分之塊狀，使其製品不致太薄或太厚，乾燥時間易趨一致。

(3)殺菁：以95~100℃熱水煮約2~3分鐘，破壞木瓜酵素，防止酸敗。

(4)煮糖初漬：糖漬液以砂糖、葡萄糖（10%）調配糖水Bx25°，置入木瓜中適可淹沒程度。

(5)靜置：此時糖份與木瓜果肉之水分因滲透原理產生置換，以糖度計測試糖度至趨於平衡，即糖漬液糖度不再降低為止。

(6)加糖酸次漬：取出糖漬液再加砂糖提高糖液糖度，並酌予添加麥芽糖（5%）及檸檬酸0.1~0.15%，繼續糖漬再次靜置，待糖漬液糖度降至預定糖度Bx24~26°平衡為止。

(7)乾燥：使用不銹鋼網盤，果肉撈起平鋪於上，置於熱風乾燥機內以溫度50~60℃乾燥，至適乾為止。

(8)包裝：乾燥完成之製品經冷涼後儘速進行包裝，以精美衛生包裝材料為之。

(9)成品。

台農2號木瓜最佳

1.木瓜台農1號、2號、5號品種均可製成良品，唯果肉色澤略有差異，對成品色澤比較時，以台農2號橙紅色較佳。果實採用8~9分熟者，製成品色澤、風味均較似鮮果，保有濃厚木瓜原味，質地柔韌，食而不膩，有別於早年使用6~7分熟者製成品風味淡、甜味高、質地乾硬之商品。

2.木瓜果肉肉切片厚度的不同，對於糖漬滲透與烘乾時間有所影響，如表1，對製

成品的觀感與咬感亦有不同的感受，由試作結果以0.8~1公分厚度而呈扁平長塊，製程速度較趨一致，成品厚度亦較為適中。

表1.木瓜切片厚度與糖漬滲透、烘乾所需時間比較

切片厚度 cm	初糖漬 hrs	二次糖漬 hrs	乾燥時間 hrs/55°C
0.4~0.6	4	3	6~7
0.8~1.0	6	4	10~12
1.3~1.5	10	6	17~18

註：台農2號品種

3.糖漬液糖度的不同，呈現產品品質亦有差異。一般高糖度蜜餞製品其糖漬液糖度達Bx55°以上。本項試驗分別以Bx15°、Bx20°、Bx25°、Bx30°試作，結果台農2號木瓜Bx15°製成者蜜餞嚴重皺縮，顏色不均呈現黑化；Bx25°時厚質較均勻；Bx30°者厚質均勻，但因木瓜果實無酸味，蜜餞食味呈過甜現象。因此糖漬液達Bx25°為適宜。

4.糖漬液使用糖之種類的不同，對木瓜蜜餞製品亦有品質上的差異。台農2號木瓜由單一砂糖製成者成品，表面無光澤、透明度差，添加10%葡萄糖者，製透明狀無光澤，添加10%葡萄糖及5%麥芽糖者呈現透明及光澤，因此生產者應衡量市場需求做適當

億青園藝

現有苗木供售：



盆景用 / 黑紫種(楓港柿)
胡椒(光蠟樹)
盆景及庭園兼用小果樹 /
嘉寶果(Jaboticaba)
小彈珠(Lilly Pilly Tree)

嘉義縣大林鎮過溪里246號 05-2659631