

→ 的調配。

5.糖漬液中添加酸能激發木瓜之風味並使味覺不甜膩，但不宜過強越過木瓜應有味道，以檸檬酸0.1~0.15%吃不出酸味的感覺為適。

6.乾燥時木瓜宜均勻排列在乾淨不銹鋼網盤中，彼此避免重疊，乾燥進行中需檢視，必要時烘盤宜上下左右調整使之均勻乾燥，並避免溫度過高，而呈現外乾肉溼品質不良現象，經試作結果以 $55 \pm 1^{\circ}\text{C}$ 乾燥為適宜，厚0.8~1公分木瓜塊，乾燥時間10~12小時，乾燥最終成品控制水活性 $A_w = 0.65 \sim 0.75$ 之間。水活性可作為微生物生長指標，水活性 A_w 值愈低，微生物愈難生長，產品愈能保存，但對產品收率也愈低，見表2。 A_w 值愈低產品質地愈乾硬、風味愈甜淡，同時因製率降低，成本會相對提高。如何提高製造率及延長保存期限，是業者應注意的

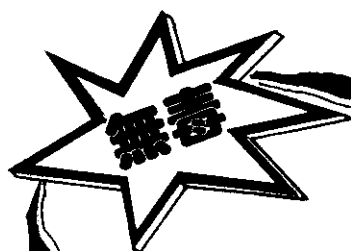
問題。本試驗台農2號木瓜半乾式蜜餞 $A_w = 0.71$ 時製造率為31.69%（占果肉），於室溫不添加防腐劑及衛生安全包裝下，能保存5個月以上，且風味良好。

表2.木瓜蜜餞水活性 A_w 與產品製率比較

果肉重Kg	成品重g	水活性 A_w	製造率%
13.0	3243	0.62	24.94
8.0	2280	0.65	28.50
10.0	2885	0.67	28.85
19.0	5524	0.68	29.07
16.0	4986	0.70	31.16
13.3	4214	0.71	31.69

註：品種為台農2號

製造率% = 成品重 / 果肉重 $\times 100$



益可淨[®]
獨佳[®]

即將上市！

敬請期待！

美國意可敬生技公司是研究和發展有效且兼顧並維護環保最力之生物製劑的先鋒公司，其產品絕對值得您信賴，敬請熱切期待。

國外製造元：**ECOGEN[®]** 美國意可敬生技公司

臺灣總代理：



嘉農企業股份有限公司

新竹市南隘里柳仔溝46號

TEL: (035)762122-7