

梅子加工

～甜菊話梅、蜜梅、紫蘇梅及梅子汁的製作

南投縣農會／趙傳銘

梅屬薔薇科植物，原產於我國華中、華南一帶，英名為 Mei, Japanese apricot。本省栽培梅子可追溯至250餘年前，先人由福建及廣東等地引進栽植開始，後因不斷的品種改良及培育，至今已成為本省春季之重要加工用水果；至於本省的梅子栽培區，大多分佈於中、南部海拔200～1,200公尺之山坡地以南投縣之栽植最多，佔全省栽植總面積約62%，其次為台中縣、台東縣及高雄縣。



製作梅子產品的日晒屋，可隔絕環境中的灰塵、蚊蠅等污染。



外銷日本的梅胚成品



南投縣農會生產的梅製品

因配合加工業者之生產及作業，必須以果實成熟度7~8分熟最適合，故其採收期集中在每年的3月下旬至4月下旬，約僅1個月的時間。

產量佔全省的62%

本省目前梅子品種有大粒梅、小粒梅、尖頭梅、胭脂梅、平頂梅及野生山梅等；其中尤以大，故不宜生食；但經醃漬處理及加工後，此成份即被破壞分解。故而省產的梅子，除了少數供以家庭釀製調理外，絕大部份均行鹽漬處理成鹽水梅，再經日晒製成梅胚直接外銷至日本或更進一步加工製成各類產品。

南投縣居寶島中央，為全省唯一不瀕海



南投縣的梅子產量佔全省的62%

之縣份，境內地形特殊，有高山、地地和平原分佈，形成特殊的氣候和土壤形態，因此孕育出形形色色的農特產品：茶葉、梅、李、柳橙、荔枝、龍眼、鳳梨、香蕉、枇杷、葡萄、草莓、百香果、紅甘蔗，還有香菇、竹筍、茭白筍及各種花卉等。其中尤以梅子之產量佔全省總產量62%左右；因此南投縣農會特選定梅子為地方特產中的主要作物，於南崗工業區設立食品廠，並於民國70年開始加工青梅，至今已擁有年產3,200公噸之加工能力。然而以往多將梅子經醃漬後曬乾，製成「梅胚」半成品，逕銷往消日本；近年來，由於食用梅子的益處漸為國人接受，因此南投縣農會也同時在這兩年內，陸續在國內市場推出甜菊話梅、蜜梅、紫蘇梅及梅子汁系列產品，希望能擴展梅子銷售層面。

農會產品衛生可靠

1.甜菊話梅

話梅可說是最為普遍的梅子蜜餞，其非但可供直接食用，亦可加水煮成梅子茶，同時許多人喝酒的最佳拍檔，但是市售的衆多話梅產品中，若欲找到幾家符合添加物衛生法規的，倒也不甚容易；尤其是糖精（saccharin）和甜精（Cyclamate）的使用量往往

七巧園藝事業有限公司

專業種苗進出口商 負責人:李木裕

進口特殊、庭園苗木、種子、品種多、大量批發
 項目：非洲欖仁樹、霸王櫚、國王椰子、紅刺林投、紅棕櫚、南洋杉、蘇鐵、白花天堂鳥、巴西鐵樹……等
 外銷花木、盆景、盆栽、種子、蘭花，大量收購
 項目：觀音竹、馬拉巴栗、蘇鐵、西洋蘭、中國蘭……等

門市部：台中縣霧峰鄉中正路1224巷17弄1號
 電話：04-3308917-3395987 FAX:(04)3338087
 農場：彰化縣田尾鄉陸宜村地政路85號
 電話：04-8831786、8831787

→ 超出規定，此乃因要將話梅中近35%的鹽度覆蓋過去，致使業者不得不添加超量。

有鑑於此，南投縣農會食品廠於民國79年興建完成國內首座蜜餞加工用「日晒屋」，並推出甜菊話梅，其加工流程如下：
梅胚→日晒→梅干→脫鹽水洗→複晒→定量調合→再乾→包裝→成品

其特色為(1)為克服鹽度過高，將梅干予以脫鹽水洗，雖然會因此而減低其製成率，但產品之衛生安全及鹽度均能達到令人滿意之程度。(2)配合使用天然植物—甜菊所萃取出來的精華，取代糖精及甜精，故產品能完全符合衛生法規，但也不輸給一般市售話梅(3)配合日晒屋及加工廠之操作，在隔絕的環境加調製及F110，使製品甜菊話梅沒有灰塵、蚊、蠅、塵砂等污染，故衛生最為標準。

2. 蜜梅、紫蘇梅

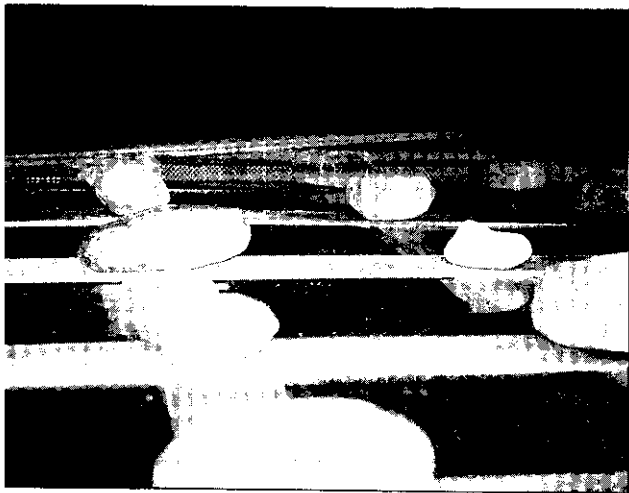
省產之梅子約九成左右均被加工製成鹽水梅及梅胚，然後逕出口銷往日本，而國內對於鹽水梅或梅胚之再加工利用，卻少有人作研究及探討，因此縣農會累積多年經驗，終於成功地開發出玻璃瓶裝的西式蜜餞——蜜梅及紫蘇梅。而其加工流程如下：
梅胚→水洗脫鹽→熱處理→初糖漬→再糖漬→定量充填→注加糖液→殺菌→成品→①蜜

梅②紫蘇梅

產品特色為(1)因使用梅胚為加工原料，故原料可一年四季供應，不受季節及產量之限制。(2)使用玻璃瓶裝，故消費者對於內容物可看得一清二楚，好壞立即可判。(3)經脫鹽處理後，梅胚中的鹽分已降到相當低的程度，故不必擔心鹽分攝取過高。(4)採西式蜜餞加工法，故其糖度僅55~60Brix，不似傳統蜜餞需達75Brix以上。(5)利用熱充填及殺菌原理，故無須添加任何防腐劑即可達長期保存，但開瓶後須冷藏並儘速食用完畢。(6)採用天然植物——紫蘇做為調味佐料，因此更加安全、可靠。

3. 梅子汁系列產品

有鑑於梅子加工產品一直局限於話梅、脆梅等蜜餞產品，因此一直無法開拓其國內市場，以致於省產生的梅子價格向來便受制於外銷價格，無法獲得一合理利潤。因此我們冀盼能開闢一新的空間，將梅子製成另一形態的新產品來加以推廣；一來可減輕外銷價格的壓力，二則可讓消費大眾享受到吃梅子的各種好處。梅汁加工流程如下：
青梅→清洗→加鹽→保存→鹽抽出液→真空濃縮→結晶鹽→濃縮梅汁調合→包裝→梅汁系列產品



製作梅產品的過程之一：鹽漬



製作梅產品的過程之一：真空濃縮

加工技術精益求精

我們都知道食鹽是最好的保存劑，祇要控制得當，在一定濃度之下，即可獲得長久保存之效，但過度攝食鹽分身體亦有不良效果，故而我們設計了這一套設備，其特點為(1)運用食鹽防腐的效果而達長期保存，同時更藉其脫水作用，萃取出梅子汁，同時又得以保持果實形態完整。(2)利用真空濃縮減少製成品之體積，以利搬運及操作，同時可將鹽分分離出來，避免食鹽攝取過量。(3)在真空條件下，果汁之各項成分變化較少。同時速率亦頗快速。(4)調合過程配合使用寡糖——果糖，因其甜度較蔗糖高，故可減少使用量，間接降低熱量之攝取。(5)針對每個人喜好不同而設計出飲料用、調酒用及稀釋用3種，消費者可憑個人嗜好而自由調整，且冷飲熱食兩相宜，無季節限制之虞。

國人應多多食用，增進健康

由於梅子中含有豐富的蘋果酸及檸檬酸等水果酸，所以常用肉來作為餐前飯後開胃及幫助消化的點心；特別是在炎炎夏日之際，飲上一杯清涼的梅子汁，更可享受生津止渴、提神醒腦的效果；此外梅子所含的礦物質如鈣、鎂、鐵、鉀、鈉等亦較其他水果豐富，在體內經消化吸收後會形成帶鹼性物質，是為生理鹼性食品，可幫助中和食用肉類食品所形成的酸性物質。但是，這麼好的果實，卻有九成以上省產的梅子被加工成梅胚外銷給日本享用。

基於上述種種因素，縣農會食品廠累積加工梅子10多年的經驗，於近年來積極從事各種梅產品的研究開發，並增設多項先進設備：日晒屋及優良蜜餞暨梅汁加廠工等設備，陸續推出「梅宴」系列產品。

日本原裝

高級溫度測定儀

糖度測定範圍：0~32 Brix %
 溫度測定範圍：0℃~40℃
 糖度解析：0.1 Brix %
 溫度解析：0.1℃
 電源：9V乾電池
 重量：250公克
 尺寸：48×51×183mm

詳細說明備索

用途：
 ● 含糖植物及瓜果的田間管理，進而確定其成熟期
 ● 測定含糖植物及瓜果的含糖量

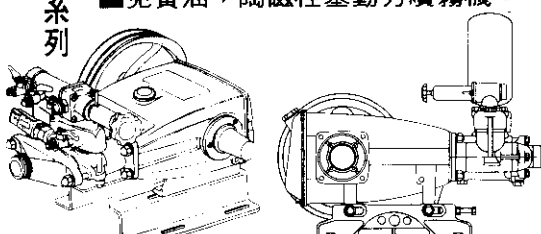
頤和有限公司
 高雄市大同一路100號2樓 郵撥：04980013
 電話：(07)261-1166 帳戶：王淑鶯
 傳真：(07)221-5037
 屏東營業所：屏東市民生路8-2號
 電話：(08)723-3300 (08)723-5500

物理 自動控制壓力

動力噴霧機

產品系列

- 果園全自動噴霧系統設計施工。
- 210kg/cm²高壓動力洗淨機。
- 免黃油，陶磁柱塞動力噴霧機。



用途：果園、茶園、咖啡可口園、園藝、室內栽培雜糧、穀物等農作物農藥噴灑防除病蟲害。農業機械、雞、豬、牛、羊等畜舍洗淨與消毒。

經銷商

台北：雄豐02-3118554-6	員林：永吉04-8324493	台南：永欣06-2657466
台中：美達04-2872324	斗南：三光055-962768-9	高雄：進康07-3515082
新豐04-3395949	嘉義：三達05-2254247	東部：進祥038-882793
豐原：茂隆04-5243586	合成05-2225157	養豐038-342126
均茂04-5626345		

多種機型資料備索

榮獲美國專利4546791號 榮獲國家專利26508-32002號

物理農業機械有限公司
 電話：04-3303108-10 傳真：886-4-3339530