

# 洋香瓜加工利用

鳳山熱帶園藝試驗分所 / 王子慶

洋香瓜除了鮮食之外，尚可利用未完熟之果實或疏果後之小果施以簡單的加工方法，進而開拓出新的食品領域。

洋香瓜是近年來水果中的寵兒，特別是由溫室水耕栽培出來的洋香瓜，甚至一粒叫價到500元，洋香瓜鮮食美味爽口，兼具哈密瓜及香瓜之特色與優點，且營養豐富，實為一不可多得的優良水果。

洋香瓜除了鮮食之外，尚可利用未完熟之果實或疏果後之小果施以簡單的加工手續而賦予其多樣性的面貌，進而開拓出新的食品領域。

## 洋香瓜蜜餞

### 1. 全粒型蜜餞

在果實類植物生長過程中，常需要進行疏果的工作，洋香瓜也不例外，今可利用洋香瓜疏果後的小果（約呈橢圓形、長約7公分、圓周粗約14公分）進行如下之加工：洗淨→削皮→縱剖→殺菁→糖煮→乾燥→包裝→成品。其加工過程中需注意：

- (1) 縱剖以通過特製之板狀圓片刀為迅速。
- (2) 殺菁條件90°C，10分鐘。
- (3) 取出瀝乾後，以60°C之熱風乾燥1-2天完

成。

(4) 成品外表呈暗褐色，內部則金黃剔透，軟硬適中，適口性極佳。

(5) 乾燥完成之半成品可單獨再以玻璃紙包裝以提高商品價值，亦可將10數個包裝放在一袋中。

### 2. 片型或條型蜜餞

其製造方法大致如上，只是要將其去除種子，再切成片狀或條狀，但要注意下列三點：

- (1) 糖度不可太高，以48Bx較淡爽可口。
- (2) 不要乾燥過度，以能剛好上糖粉為宜。
- (3) 以磨成細粉的特砂為著上糖粉之材料，其糖粉用量為3%。

## 洋香瓜醬菜

在日本已經有洋香醬菜之出現，叫漬，但口味未必適合中國人，今試以下述之處理方法製法，或可較適合國人之口味。

### 1. 製造程序

洋香瓜→洗淨→削皮→縱剖→挖子去囊→切



洋香瓜蜜餞

條→殺菁→鹽漬→壓榨→浸入調味液→做成製品。

2.注意事項

- (1)挖子去囊可用小型調羹將之挖出。
- (2)切條約切成6-8條，可再視情況對切。
- (3)鹽漬以10-15%粗鹽液浸製，脫鹽則需浸於流水2-4小時。
- (4)壓榨原料經浸入後4-6日即可食用。
- (5)調味液配方例：

洋香瓜醬菜



洋香瓜果醬

壓榨後原料 50公斤

醬油 20公斤

砂糖 6公斤

精鹽 1.8公斤

水 7公斤

味精 2.6公斤

(6)倘裝瓶則於脫氣後殺菌15分鐘/120°C，其調味液若不夠，則按上述配方例，加水至含鹽14Be即可。

表面劃線器

