

# 柿子之加工

台東區農業改良場 / 林國榮



10月下旬~11月下旬是東部地區從事柿餅加工的好時候。

柿子之栽培極粗放且耐旱，極適合在台東廣大山坡地栽植。而目前台東栽培之面積約100公頃，其產期集中於9月中下旬，且市場價格不穩定，影響農民栽培意願，為延長其貯藏期限及提高其附加價值，乃進行柿餅加工技術之研究。

由氣候因子來看，10月下旬至11月下旬雨量減少，空氣中相對濕度較低、日照充足，且溫度較穩定，很適合從事柿餅加工。

## 加工用柿子品種之選擇

台東本地種柿子中以四周柿、牛心柿及石柿為主，其品種特性如表1，而其採收期分為9、10月及11月，依氣候條件言，10~11月最適於加工，故以牛心柿及石柿為理想之加工原料，又因石柿僅為牛心柿果重的2/3，果實較小、果形較圓，故加工時間較短及腐損率較低，為最理想之加工原料。

表1. 台灣柿品種果實特性

品種	果形	果蒂	果縱溝	果梗長 (cm)	果縱徑 (cm)	果橫徑 (cm)	果形指數	果重 (g)	採收期 (月份)	腐損率 %	加工時間 (天)
四周柿	扁方圓	平	無或有微波狀溝	1.1	4.73	6.7	0.705	112.0	9月	33%	6
牛心柿	尖圓	尖	無	1.4	6.1	6.4	0.935	121.5	10月	28%	7
石柿	圓	平	無	2.0	4.3	4.75	0.905	80.0	11月	20%	5

能節省能源，降低生產成本。



以人工削皮，費工又費時

## 柿餅加工法

### 1. 自然日晒法

以9分熟之柿青加工後，外觀色澤較優。但若空氣中之相對濕度高於75%，日照不穩定時，容易腐損不易掌握品質。

### 2. 變溫乾燥法

加工時採不同階段變溫乾燥法，先以45°C處理16小時後，再以35°C處理70~80小時，其脫澀完全且色澤鮮豔。

降低生產成本多以傳統日晒法加工製柿餅，不但易受天氣影響，而且腐損率較高。

- 建議民間加工柿餅，若以傳統日晒法，配合有網室設施之晒場，不但可防止雨水飛濺及下雨時搬遷之苦，且能阻絕蠅虫，減少因果蠅產卵造成之腐損機率，並提高製作過程之衛生條件。
- 不同階段變溫乾燥法之烘箱設備，較

## 結論

- 若以民間之小型食品加工而言，為求



自然農法

# 農神

- ◎內含10支菌群，厭氣性與好氣性互補，(chain-reaction)環環相扣，可克服各種酸化及鹽類障礙之土壤。
- ◎10支菌群中，包含3支溶磷菌，可有效分解磷肥，促進磷、鉀、鎂之吸收。
- ◎經過長期醱酵、馴化，菌種安定，密度高，活性好，絕不膨罐。
- ◎非酵母菌、酵母粉泡水稀釋，歡迎比較。
- ◎可與一般農藥混合，但銅劑不可。

◎經濟部工廠登記證◎Na99-161694-00  
◎肥料登記證號碼：台製質字第13101號

活菌肥料百百種，選買“農神”有效果!!

保證成分：全氮1.5%·全磷計1.2%·全氧化鉀2.5%

香瓜·西瓜·木瓜·苦瓜·哈密瓜  
只要是瓜·使用“農神”頂呱呱!!

好瓜用農神  
農神出好瓜

●屏東蓮霧白露催化，應灌土300倍，促進花芽分化。

國立中興大學園藝系67級畢業  
微生物技術指導員 簡富裕



神農肥料加工廠

TEL: 04-3896288 FAX: 04-3896287