

東河鄉的脆梅加工

梅原產於我國，花及果實均可食用。除此，自古即為詩人所歌頌，並且是醫藥上應用的材料。因為即使風雪交加，依然屹立綻放，所以被選為我國國花。至於梅子果實在未成熟時，組織內之氰化合物會因食用或破壞而釋放氰酸，具有毒性；此外亦含苦澀成份如杏仁苷及單寧等，故多製成加工食品，幾乎不生食。

成立兩個產銷班

台東縣東河鄉是本省梅之主要產區之一，以往生產的梅子大都初步加工成梅胚外銷日本，近年開始拓展國內市場。

東河鄉梅種植面積約500公頃，品種很多，有青梅，胭脂梅等。

目前有兩個產銷班在經營，生產的梅子除了少數自行作家庭加工以自食或饋贈外，大都醃漬成梅胚銷往日本，由於日本人對梅子情有獨鍾，消費量極大，本省所製梅胚均是銷往日本再加工成成品，大約在90%左右。

近年來，產業升級一直是本省經濟轉型的重要政策，農業也不例外，政府每年均投入相當的人力、物力來輔導農民生產精緻產品，共同打開更寬廣的市場。東河鄉自3年前試著將傳統醃漬梅子的家庭式手藝，提升為一項地區特產。

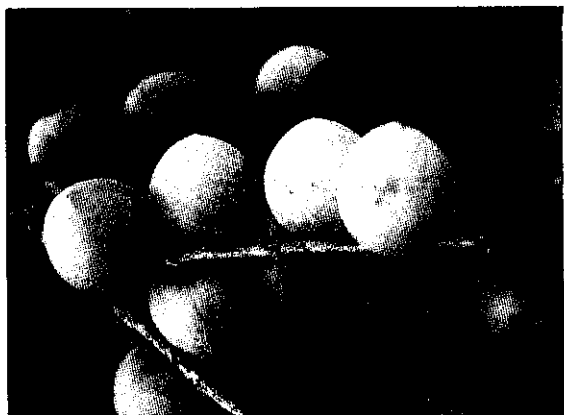
清明前後是梅子採收期，隨著採收期的早晚，加工成品各有不同，目前發展的重點在於脆梅，使用的梅子以在清明之前採收的品質較好，此時梅子尚未完全成熟適合作脆梅；中期採收的梅子則製成Q梅；到成熟期採收的梅子只適合作蜜梅，或加工成果汁等其它產品了！一般而言，脆梅在色澤、口感上均較好，而該鄉在品質的要求亦相當嚴格，未達分級標準的均淘汰。

脆梅加工方法

原料送到，先作分級篩選，挑選色澤好、顆料大的為標準。

由於梅子果實表皮具有一層厚皮，其在糖漬期間，會阻礙糖分進入果實內部。同時這一層果皮含有苦味及澀味，故採收後的梅子進入加工廠之後，必須先予以加鹽磨滾，藉著梅子與梅子之間相互磨擦及鹽的作用，促使表皮造成脫水及破損的現象，來達到脫苦、脫澀的作用；一般使用的鹽量是梅重量的1/10。

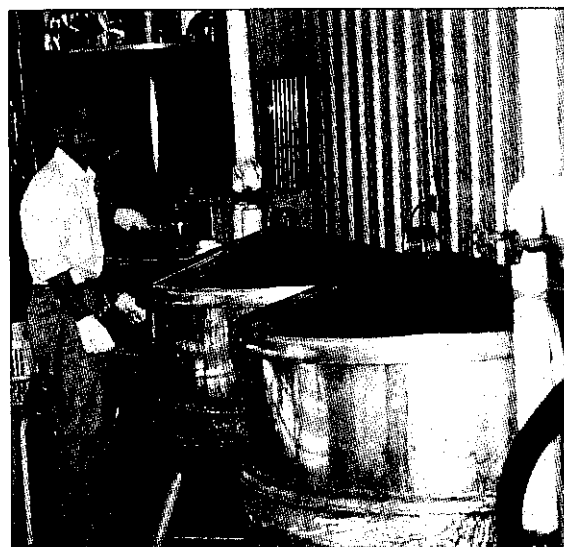
經過前面的處理後，隨即將梅子浸入含有氯化鈣的水溶液中，進行鈣化處理（又稱硬化處理），由於氯化鈣溶解於水中時會解離出鈣離子，此鈣離子便會和果實中的果膠、蛋白質等作用使其由小分子聚



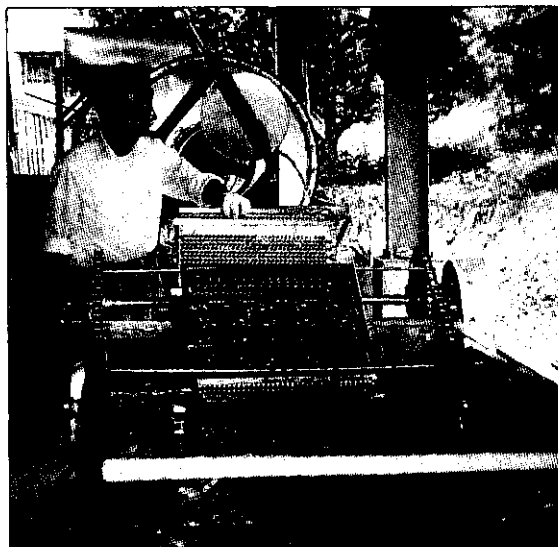
東河鄉的梅子，以往外銷日本為主，近年開始拓展內銷市場。



梅子採收後，工人去雜處理情形。



脆梅糖漬處理



殺菌

合大分子，而造成組織變硬的效果。

亞硫酸本身，除了具有漂白作用之外，更有防腐的效果，由於整個糖漬過程中，梅子始終是曝露在空氣中，非常容易引起微生物的滋長繁殖，故有必要添加少量的亞硫酸，唯其使用量及方法乃有所限制，必須參考中國國家標準（CNS）添加使用。

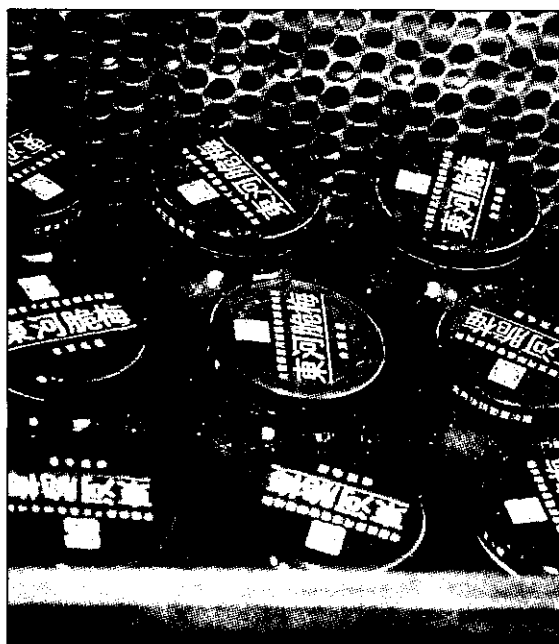
用量標準： SO_2 殘留量 10.3g/kg 以下， Ca 殘留量 10g/kg 以下。

總計硬化處理的時間約需1~2天，之後即可開始進行糖漬的操作；首先依一定的比例稱取砂糖及水調成約30%的糖液，並將此糖液煮過，待其冷卻後，方可將梅子醃入糖水中進行糖漬。

糖漬時，為避免梅子果實上浮至糖液面，可以尼龍網覆於其上，並加木板及重石壓下。如此過了1~2天後，糖分已進入果實內部，再將果實與糖液分離，並加糖提高糖液濃度約5~10%，更經煮過殺菌



分裝



成品

、冷卻後，再將梅子果實加入進行糖漬。

經1~2天後，再將糖液取出，並調高糖度、煮沸、冷卻等反覆操作，直至梅子果實中的糖度高於65%之時，即可進行包裝裝瓶→殺菌→冷卻→貯存（成品）。

為防止脆梅在貯藏過程中發酵，以熱

水加以殺菌，同時加熱對於糖漬作用的進行，有相乘的效果，但是熱對於果實組織有軟化的作用，特別是當溫度高於60℃之時，便有逐漸明顯影響，故為製成香脆可口的脆梅製品，一般均以熱水殺菌後迅速冷卻的方法來進行。

農作物栽培網

●省時省工●降低成本●提高產量



- 適用於：
莖類、爬藤類、瓜果類、蔬菜類
- 用途：
防風、防雨、防止倒伏、不易發生蟲害、方便採收
- 大量減少農藥使用次數

●主要產品：

花網／瓜網／芹菜網／萵草網／豌豆網／防(捕)鳥網／
洋香瓜地面網／甜椒網／蕃茄網／辣椒網／絲瓜網／
葱網／大蒜網／蘆筍網／茄網／萬年青網

●其他主要產品：漁業養殖籠／運動網／安全護網

欣隆製網股份有限公司

工廠：草屯社寮路174-1號

電話：047-524625-613567

傳真機：047-611750