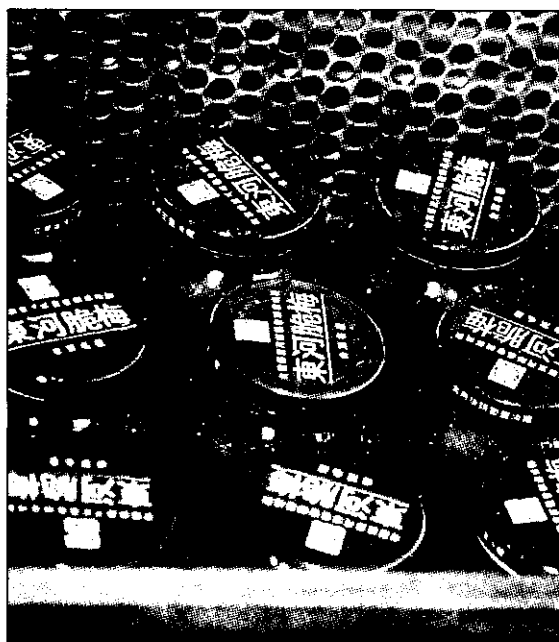




分裝



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



●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

- 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

欣隆製網股份有限公司

工廠：彰化社寮鄉崇光174-1號

電話：047-524625-613567

傳真機：047-611750