

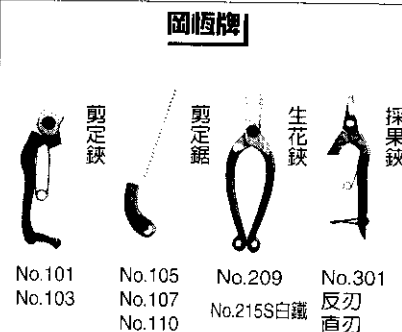
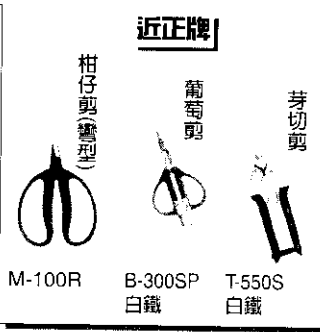
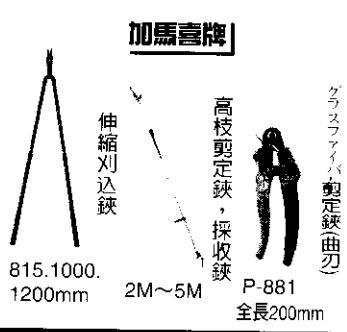
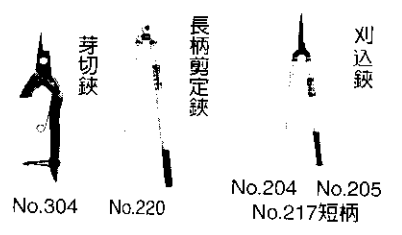
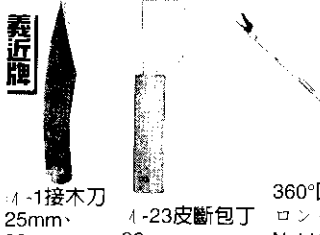
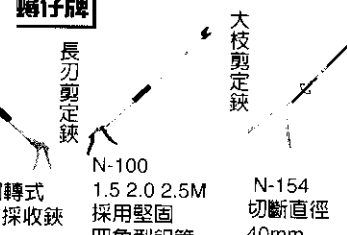
一 柿果大小有關，首先是柿青的選別：柿果之成熟度以9~10分熟為宜，果之表皮約有75%以上轉為紅橙色，檢除畸形果、病果、未熟果或過熟果。鮮果以不鏽鋼刀或銅製刀進行削皮，削皮厚度越薄越好，厚度需一致，為節省人工，目前已採用自動削皮機。削皮後的柿青，蒂頭朝下排放在竹製之扁簍內陰乾或日晒，第2天再將蒂頭朝上，繼續日晒風乾，日晒時間以表皮生成薄膜即可，不可過度。陰雨天或相對濕度超過75%以上時，為防止長黴，可用熱風烘乾機將柿青表面之殘存汁液烘乾，溫度宜控制在38°C以下，才不至於影響色澤品質。一般柿青日晒1~2天後要硫燻一次，即可包裝出售。硫燻次數依天候狀

況而定。天氣晴朗時，製餅全程約需2~3次，若降雨天則須再燻，以防長黴或褐變發生。硫燻除了可防止長黴外，亦可抑制酵素作用，防止褐變、改善色澤，又可抑制果蠅卵之孵化。用硫磺燻蒸，通常400公斤重之柿青在2立方公尺之燻蒸室中，用2~3克之硫磺粉燃燒5~10分鐘，若用煤球燻蒸，400公斤重之柿青在5.5立方公尺之燻蒸室中，以3個煤球燻蒸1~2小時，注意不可過度，以免做出硬皮之柿餅。柿青在日晒乾燥約2~3天以後，果實開始軟化時必須進行揉捏，使柿餅成形成促進柿青之脫水乾燥作用，同時可使各部份果肉水份均肉，並藉搓揉，以促進糖之轉化成為葡萄糖與果糖。



日本岡恆牌高級園藝果菜工具

請認明A級標幟，以免買到仿冒品(水貨)
下列商品全部日本原裝進口

岡恆牌	近正牌	加馬喜牌
 <p>剪定鋏 No.101 No.103 剪定鋏 No.105 No.107 No.110 生花鋏 No.209 採果鋏 No.215S白鐵 反刃直刃 No.301</p>	 <p>柑仔剪(鑷型) M-100R 葡萄剪 B-300SP 白鐵 芽切剪 T-550S 白鐵</p>	 <p>伸縮刈込鋏 815.1000.1200mm 2M~5M 高枝剪定鋏，採收鋏 P-881 全長200mm</p>
 <p>芽切鋏 No.304 長柄剪定鋏 No.220 刈込鋏 No.204 No.205 No.217短柄</p>	 <p>義近牌 1-1接木刀 25mm、30mm 1-23皮斷包丁 36mm</p>	 <p>錫仔牌 長刃剪定鋏 N-100 360°回轉式ロング採收鋏 N-110 大枝剪定鋏 N-154 1.5 2.0 2.5M 採用堅固四角型鋸管 切斷直徑 40mm</p>

經銷處：新高貿易股份有限公司

台北市峨嵋街68號 (郵撥儲金 台北市0015195-5)
TEL: (02) 2331-4190 FAX: (02)2361-3573