

木瓜醬菜加工

鳳山熱帶園藝試驗所 王子慶

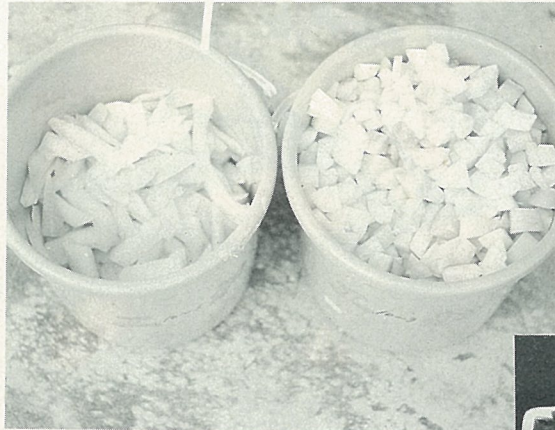
番木瓜學名 *Carica papaya* Linn，俗名番瓜、木瓜，原產於熱帶美洲，在清朝末年由廣東輸入台灣栽培，民國3年後，栽培漸廣。因肉質柔軟、入口易化、甜度高、適口性強，又含有豐富的維他命A、C與游離態氮等，對幫助消化、維護視力、滋潤皮膚、美容養顏甚有功效；且其種籽也含有高度營養成分，可充作動物飼料來源之一，再加上木瓜頗適合本省東、南部風土氣候，乃成為四季性大眾化的重要水果。目前，台灣栽培的木瓜品種計有蘇魯一號、日陞、台農雜交一、二、三、五號等。

但是，眾所週知的，木瓜多年來一直飽受輪點病的侵擾及夏秋際颱風的肆虐，農民往往必須在放棄耕作及咬牙苦撐的兩難中做一個痛苦的抉擇。今日，倘能開發出另一種木瓜加工形式，除了可大力幫助農民解決困境，增加其收益外，對廣大的消費者而言，也增加了食品口味的新選擇。農業試驗所鳳山分所於是積極研究“木瓜醬菜”的製造方法，並有了初步的成果。

木瓜醬菜的製造流程為：青木瓜原料→洗淨→削皮→刮囊、去籽→切成條、塊→壓石鹽漬→切片→脫鹽→壓榨→復元→調酸→裝瓶→脫氣→封蓋→殺菌→冷卻→成品。

青木瓜原料不論品種或得病與否皆可，但以選擇果實仍硬而未成熟的青木瓜較佳，以方便後續的加工。原料洗淨後，以小型刨刀刨除外皮及蒂頭，進行此項步驟時宜戴橡皮手套，以免木瓜汁液“咬人”。接著以大小適度的調羹刮囊、去籽，縱剖後再橫切成條、塊，即可準備醃漬。

鹽漬時，先在容器底部洒下一層鹽，上鋪一層木瓜，再加一層鹽壓緊陸續置上，最上層多洒些鹽，再以重石壓實



切成條塊狀的木瓜

；用鹽以粗鹽最適當，總用量為18%。此步驟約需鹽漬2天。

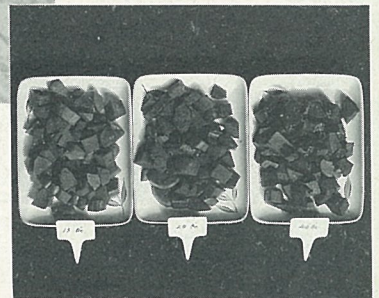
2天後取出，切成適合食用的大小，以流水脫鹽數小時，至含鹽3%以下，再以壓榨機除去65~70%的水分。接著在低溫下（5~8℃）浸入事先調配好的調味液中約2天，至味道完全滲透平衡為止。然後以醋酸調至pH 4.5±0.1左右，即可裝入250cc清洗乾淨的玻璃瓶（或馬口鐵罐）中，以95℃蒸汽脫氣10~15秒，封蓋，再以100℃蒸汽經18秒殺菌之（瓶、罐中心溫度須達到85℃）即可。

上述木瓜醬菜加工法適合農村小型加工，消費者有興趣亦可稍加簡化之後自行製作，試試看不同的特殊風味。■

3種參考調味液配方

成份 \ 種類	A	B	C
醬油	43.2	48.0	7.5
砂糖	13.1	10.0	—
味精	0.05	0.05	—
着色料	0.05	0.05	—
鹽	4.0	—	—
水	14.4	—	—
清酒	—	7.2	—
香菇	—	—	0.4
糖水 (Bx 25±2)	—	—	75.0

註：以壓榨後的原料木瓜100kg作計算標準



以3種不同調味料醃漬的木瓜醬菜