

●加工篇

# 龍眼干

## 的

# 品質改進

食品工業發展研究所／趙傳銘

**龍**眼又名桂圓、圓眼、龍目，屬於無患子科植物，英文名是由我國名稱音譯而成：Longan 或 Lungan；在我國古書上還有許多其他的別稱，如益智、亞荔枝、荔枝奴、驪珠、燕卵、鮫淚等等。

龍眼及荔枝都是原產於我國南部，在外國皆少見得，以亞熱帶地區栽培最為適宜。在我國，則以閩、粵、桂、川諸省南部北迴歸線附近一帶，栽培最發達且歷史悠久；品種優良。在本省則以中南部地區栽培最多。

## 開發新品種

龍眼屬高大常綠喬木，樹齡可達60~70年之久，樹冠多呈圓頭形，主幹較荔枝高大；葉與荔枝相類似，同是偶數羽狀複葉，但龍眼葉色較為淡綠、缺乏光澤，藉此可與荔枝區分。同時其開花期較荔枝晚，約在4月開始，花穗長而分枝多，發育充分的可多至3000朵以上。開花時，蜜腺分泌很多蜜汁，氣味芳香，是養蜂的良好蜜源。

台灣龍眼的栽種，最初也是引自大陸，經長期培植後，產生許多實生變種，過去依其大小、品質分為福眼、糖酸肉眼、水肉眼及紐子眼。

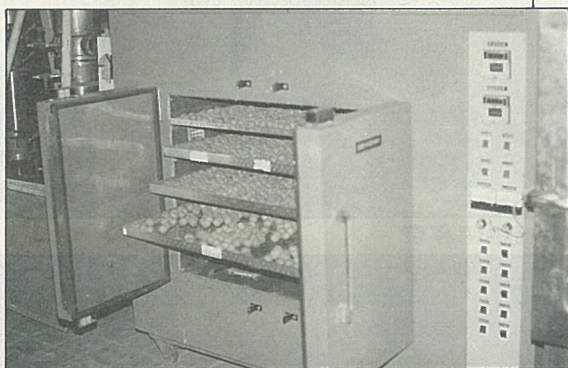
近年來各農業機構從事龍眼品種的改良工作，嘉義農試分所更就嘉義一帶及中部主要龍眼產區，作優良母樹檢定，介紹優良品種，供果農採穗繁殖，並由農林廳編印手冊推廣栽培。

## 提高商品價值

台灣約自7月下旬起，便有較早熟的龍眼上市，直至8月中旬進入盛產期，而晚熟種的尚可在9月下旬於市場覓得。

製備龍眼乾，除了必須考慮原料價格之外，更需選擇果實粒大，種籽小而且含糖分高；就成熟度而言，必須選用熟度高（因其含糖份高），但其果蒂與種子上緣須容易分離為要，以免在製成龍眼乾之後，果蒂內緣與種子上緣連結，影響消費者食用而降低其商品價值。

製備龍眼乾與荔枝乾最大的不同點，在於加熱殺菁條件的不同。製荔枝乾時，加熱條件不可過高，否則會造成風味的差異；而製龍眼乾時，正好相反，因其風味的形成，必須經過適當的熱處理。同時在乾燥過程中，製備龍眼乾時可用比較高的熱風條件，故前後乾燥所需的時間約1~1.5天，不似荔枝乾需乾燥96小時（約4天），因此在經濟的觀點上，龍眼乾的製造條件較優於荔枝乾。



乾燥箱內烘製的龍眼干，品質衛生均優。

就整個製造過程而言，龍眼經採收後，先行剪粒，將果蒂上的枝條儘量剪除，以避免其在乾燥烘焙過程中因翻攪或碰撞造成相互間的破損；其次因龍眼具有較硬且厚的外殼，會造成殺菁及乾燥過程中的阻礙，故必須進入磨滾機中進行約25~30分鐘的磨滾，藉此使龍眼外殼的皮變薄，同時產生多孔性促進加工製備的速度。

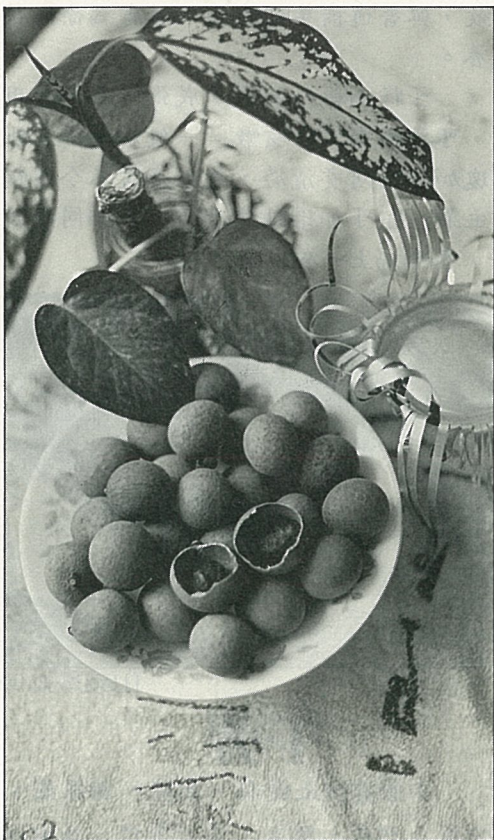
## 改進乾燥技術

磨滾完成的龍眼再經3~5分鐘的熱水處理(殺菁)，破壞其內部酵素的活性，使水分易於乾燥之後，即可送入乾燥箱中進行乾燥。

目前較常見的乾燥方式有三：其一乃最古老最傳統的土窯式焙灶，其二為較機械化的乾燥機，最後乃是使用乾燥箱來進行乾燥。

傳統土窯式焙灶由於近乎開放式乾燥，其熱源乃是由底部直接燃燒木炭來進行乾燥，故上下受熱程度不一，品質間的差異極大；但其製備量大，同時費用亦較便宜。

使用最新乾燥箱加工者，由於乾燥時每層龍眼量固定，同時以自動控制熱風條件及速度，故在衛生及品質上均優於傳統式焙灶的製備使用乾燥機者，其優缺點則介於上述二者之中間。



龍眼乾開封之後要盡快吃完

一般而言，整個乾燥過程約分為三個階段，初期乾燥時由於果實中尚含有多量的水分，故可使用較高的溫度：65~75℃約10小時，其次再以60℃乾燥6小時進行第二階段乾燥，在此階段由於水分已除去泰半，同時內部水分的擴散已漸受阻礙，故需降低乾燥條件，以免果實表皮形成一層角質化的硬皮而阻礙水分的乾燥。

最末再以50℃進行乾燥，至果實糖度升至75%以上，而水分活性降至0.6以下時，即可進行包裝。或再以手工將果肉剝下，而以龍眼肉或桂圓肉的形式包裝出售。



適合作龍眼干的品種，果粒大、種子小、糖分高。

啓 小

## 選購密封包裝

我們在選購龍眼乾或龍眼肉時，建議你注意下列幾點：

1. 不購買未印上製造日期及保存期限等來路不明的產品。

2. 龍眼乾(肉)屬於一種乾燥食品，其包裝材料及方式，必須是密閉不透氣的，最好是其包裝容器內更附有一包乾燥劑。

3. 開啓後的龍眼乾(肉)無法一次食用畢時，必須將其儘量密封包裝，並儲存於冰箱冷藏庫中，且儘可能於最短時間內將其食用完畢。 ■

SO<sub>2</sub> 理土  
殘須產  
留添脆  
量加梅  
應少一  
為量的  
0.3的  
g亞文  
/kg硫中  
以下，  
。用進  
量行  
標鈣  
準化  
：處