

# 好看又好吃的桑果醬

蠶蜂業改良場／林進財

pH值為3，溫度90℃，受熱時間5分鐘，此法可確保桑椹美麗的色澤。

桑樹果實稱為桑椹，味道鮮美，含有豐富維他命、葡萄糖、蘋果酸等營養成份。台灣省蠶蜂業改良場保存有優良果桑種，每年約在4月間，桑椹即開始成熟，顏色亮麗，令人垂涎三尺；可生食，亦可製成桑果醬、桑果露、桑果蜜餞、桑果汁及桑果酒等加工品。

近年來，台灣經濟結構改變，國民所得提高，麵包已為國人所喜愛，相對的，果醬之需求量亦隨之大增。市售之果醬種類繁多，獨缺桑果醬，原因是栽培面積少，桑椹原料不足，且桑果醬在製作或產品貯藏中，色澤容易變褐，降低了產品之外觀品質。

影响桑椹色素穩定性之因素，包括光線、金屬、微生物、溫度及酸鹼度等，因此桑果醬製法，應從加工前處理、加工設備、包裝容器及製品貯藏等一一加以檢討，蠶蜂業改良場提供以下幾點改進方法：

1. 桑椹無後熟作用，因此，採收鮮果後，應避免太陽照射，依桑椹成熟度選別，來調配產品色素。

2. 溫度愈高，色素之被破壞分解也愈快，受熱時間愈久，褪色之情形也愈嚴重。換言之，色變和溫度及時間，均成正比。一般製作果醬，溫度為100℃，甚至更高，加熱時間約20分鐘，其對色素之影响很大。可採用真空濃縮，溫度90℃，時間5分鐘，如此才能確保其天然美麗的色澤。

3. 光線對桑果醬亦有褪色作用，光線照射時間愈久，影响愈大。因此原料之貯藏，應以黑色或深色塑膠袋包裝，並儘量低溫貯藏。果醬產品改用深色玻



優良果桑種—46C-19

璃包裝，或者在玻璃外，再加紙盒密封，避免直接受光。

4. 平常蒸煮濃縮果醬，都是以金屬為容器，應儘量避免受污染，尤其是鐵離子或鋁離子；最好能採用不銹鋼為加工設備。

5. 桑椹色素在強酸條件下才安定，當PH值大於4時，則開始變色，隨著鹼性增強，逐漸變至深褐色。此種變色反應是不可逆的，因此製作時應添加檸檬酸，調配PH值為3左右。

6. 微生物也是破壞色素之因素，因此加工過程中殺菌應完全，果醬之包裝容器也應徹底消毒殺菌，並避免殺菌後再受污染。

根據上述改進方法，桑果醬之製作流程如下：

桑椹洗滌→選別→破碎榨汁→過濾→調配（PH值為3，糖度65° Brix，加入果膠0.7%）→真空濃縮→裝瓶→封蓋倒立→冷卻→果醬。

市售之桑果醬極少，除了幾個觀光桑椹園有少量自製自銷外，幾乎買不到。如果有農友願意多試種，桑椹原料充足，桑椹果醬才能走向商品化。 ■





豐年科技叢書・最新出版

# 設施園藝技術

定價八〇〇元  
優待價：一次訂購5本以上，每本640元，10本以上每本560元  
每次郵購另收郵資45元



設施育苗



(左)水耕花卉(右)水耕洋香瓜



設施園藝

- 本書由行政院農委會李金龍博士、省農業試驗所所長杜金池博士等31位園藝專家撰寫。  
全書 375頁 **16開豪華彩色精印。**
- 內容豐富：溫室結構之設計／設施環境之管理／電腦在設施園藝之應用／設施資材之開發／養液栽培技術／蔬菜設施栽培實例／花卉水耕栽培／種子種苗設施生產等，計 **8大章31小節。**

豐年社

台北市溫州街14號 電話(02)3628148 郵政劃撥0005930-0

圖片提供：曾石南/夢漾





# 鄉間小路

我 | 們 | 土 | 地 | 上 | 的 | 鮮 | 果 |

行政院農業委員會推薦的國產果汁



- 銷售單位：1. 台北農產運銷公司各大超級市場
- 2. 台灣省農會農產品直銷中心
- 3. 台北市農會直銷中心
- 4. 台糖公司展售中心
- 5. 糖福公司門市部
- 6. 各鄉鎮農會購物中心
- 7. 台農食品股份有限公司
- 8. 豐年社 台北市溫州街14號1樓 TEL: 3628148

- 輔導單位：行政院農業委員會 · 台灣省農林廳 · 台灣省農會
- 設計輔導：中華民國對外貿易發展協會