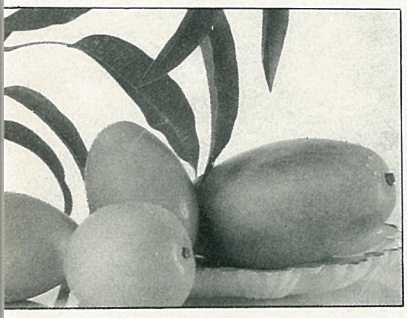
食品工業發展研究所／趙傳銘

# 芒果蜜餞 山上特產



**台南縣山上鄉農會在每年5～7月芒果盛產季節，以保障價格購進部分的芒果，加工製成山上鄉的特產——芒果蜜餞。**



芒果是屬於漆樹科植物，俗稱檬果、檨仔；英文名稱為Mango。芒果原產於印度，至今已有四千餘年栽培歷史，世界分布極廣，熱帶及亞熱帶地區均有栽植。

台灣栽培芒果有兩種說法：一是西元1561年（明嘉靖40年），由荷蘭人首次引進栽培。另一說法則認為是先人從閩南移民來台時所引進，因台灣所產的本地品種，與閩南所產的完全相同，但無記載，已失稽考。

芒果是重要的熱帶果樹，目前本省所栽培的，可分本地品種與國外品種兩大類。本地品種乃是指最原始引進本省栽培的品種，目前市面上可以見到的有柴檨、香檨、肉檨、柿粿檨等。其中柴檨就是一般俗稱的“土芒果”。由於其種子大，果汁多，糖分高，香氣芬芳、濃烈，是本地品種中最優良的，故栽培最多，除供生食外也適於製造果汁，其成熟期約在5～7月。

外國品種由於不斷引進栽培，品種良多諸如：海頓、愛文、吉祿、凱特等等。同時芒果因品種不同，栽培區域不同，早熟種自5月開始，晚熟的可延遲至10月才成熟。外國種未熟果，外皮大都呈暗紫色，成熟時則由果頂最先轉色，逐漸轉變為紅黃或鮮紅熟成。

須注意的是芒果有後熟作用，如需冷藏，須將沒有完全成熟的果實，先追熟再移入冷藏庫，否則芒果在低溫中失去後熟作用，取出時果肉尚未軟化，不適食用。冷藏時通常在6～8℃冷藏室，可貯在1～1.5個月，但溫度太低時

## 送愛心到萬巒

以服務農民為宗旨，已成立四十週年的豐年社，為協助於路竹平交道車禍中傷亡的屏東萬巒鄉農會會員家屬，發起“送愛心到萬巒”的捐款活動。

豐年社表示，農民終年辛勞，所得偏低，是最值得照顧的一群，對在這次車禍中死亡的農友，豐年社除深致哀悼之意外，該社員工並捐一日所得，以表慰問。同時豐年社也呼籲國人不分鄉村和城市，不分農人和商人，發揮人飢己飢，人溺己溺的精神，踴躍捐款，給這次車禍中傷亡的家屬一點暖意。豐年社尤其希望各地農會及所有農民參與此項活動。

豐年社已成立專戶，捐款請到郵局劃撥：0005930－0豐年社（註明“捐款”）。

此外，為求徵信，豐年社並請高瑞錚及藍瀛芳律師担任此項活動的監督。



，果實易受凍害。

## 愛文海頓爲原料

加工用的芒果品種中，以愛文、海頓等品種所製成的產品，其風味、組織及色澤較優於其他品種。台南縣山上鄉農會便在每年的5～7月芒果盛產季節，以保障價格購進部份的芒果，藉以調節芒果市場供應量，同時將其加工製成山上鄉的特產——芒果蜜餞。

如此，使我們在芒果的生產季節後，仍有香甜的芒果蜜餞可以食用，更使得果農的芒果，不致遭受因盛產而使價格滑落，入不敷出的窘況。

## 追熟後再加工

愛文芒果屬於後熟型水果，採收後必須經過追熟，使其成熟度到達適合加工的程度（約8～9分熟）。

一般追熟的方法是將其放在室溫中（約30℃左右）2～3天，藉著果肉本身的酵素作用，使芒果逐漸熟成；另亦有以電石（乙炔）或乙烯與芒果共置於原料倉庫中，加速追熟。

完成追熟的芒果，若無法於當天進行加工時，可貯存於10～12℃的冷藏庫保存，但切記不可先行冷藏再行追熟，因為經過冷藏後的芒果，已形成所謂的“低溫障礙”，其本身已不能再行熟成作用。

追熟的程度要以8～9分熟為度，過熟果雖然風味較佳，但由於組織過度軟化，且部份纖維亦已老化，非但在加工過程中容易崩潰軟化，更使得製品中含有不好吃的粗纖維，而影响成品的製成率及其商品價值。而熟度不足者，則其酸度較高，同時風味形成不足，難以做出理想的芒果蜜餞。

## 低水分利保存

芒果蜜餞加工過程十分嚴格，經過切片、殺菁、糖漬後，需儘速進行熱風乾燥，藉以排除過多的水分，使芒果蜜餞的水分到達要求的條件（15～18%），而得以長期保存。

再將乾燥後的芒果片與糖粉混合振動，令其表面包覆一層糖粉，再以篩網將多餘的糖粉篩除，便可將芒果定量裝入包裝袋中，並予以密封，即可倉儲待價而沽了。

## 包裝要講究

在包裝材料的選擇中，由於成品芒果蜜餞中尚含有15～18%的水分，故必須慎選包裝材質（具防濕性及防氣性），藉以避免外界的水氣及氧氣進入與果實作用形成劣變。同時，倉儲的條件亦以略微的低溫（10℃以下），來貯存芒果蜜餞，更能降低製品在貯存期間的變化，以延長食用壽命。■




“醬”出名門 傳統好滋味

花生大/麵筋Q/筋味十足




統一花生麵筋花生大、麵筋Q筋味十足，越嚼越有勁。佐餐點心，清嚐品味，統一花生麵筋讓您胃口大開。

統一
花生麵筋

敬請愛用姊妹品：
統一醬油、天然醬油、沾醬、辣椒醬、香辣瓜、蒜香露、花瓜、薑苦瓜、薑瓜、脆瓜、麵筋等。

創造健康的美味食品
統一企業

台南縣永康鄉鹽行中正路301號
電話：(062)532121(30線)

# 與您共同邁向21世紀農業

# 40豐年社大贈獎

感謝讀者，
2500個獎等著您！
80年2月28日截止 郵戳為憑

讀者請注意
摸彩辦法重新修訂
舊訂戶亦可參加
請把握機會

■參加資格

1. 訂閱豐年半月刊或鄉間小路周刊一年，即有一個摸彩機會，訂二年有二個摸彩機會……。
2. 購買豐年社出版或經銷之圖書，每滿1000元，即有一個摸彩機會。
3. 同時訂閱豐年半月刊及鄉間小路周刊，有二個摸彩機會。
4. 舊訂戶亦可參加摸彩。

■參加辦法：

1. 舊訂戶及於民國80年元月31日前辦理訂閱之新訂戶，及合於上述第4項資格之舊訂戶，請將郵寄封套上之名條剪下，貼於明信片背面，寄回本社。訂一年寄回一張，訂二年者寄回二張……。
2. 於民國80年2月1日後辦理訂閱之訂戶，請將本社寄發之摸彩券貼於明信片背面，寄回本社。
3. 購買叢書之讀者，亦請將隨書附送之摸彩券貼於明信片背面，寄回本社。

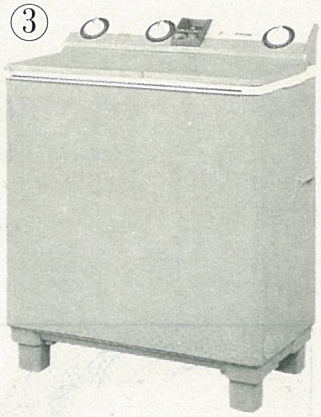
特



②



③



■公開抽獎：
民國80年3月27日下午2時於台北市南海路37號行政院農業委員會公開抽獎。

■獎品內容：

特獎(1名)：獨得大同21吋彩色電視機TV-21CBL 1台

頭獎(1名)：獨得大同伴唱放影機VRB-777HFK 1台

二獎(1名)：獨得大同冰箱TR-162OS 1台

三獎(1名)：獨得大同洗衣機TAW-5930G 1台

四獎(2名)：各得大同電子鍋TRC-10EP 1台

五獎(2名)：各得大同果汁機TJC-9ST 1台

六獎(2名)：各得大同電鍋8H 1台

七獎(3名)：各得大同刨冰機TIS-240SK 1台

八獎(3名)：各得大同火鍋THK-10 1台

九獎(5名)：各得大同兩用探照燈K-400 1台

十獎(5名)：各得大同桌扇DS-10GK 1台

十一獎(5名)：各得大同電熱器TES-101F 1台

十二獎(16名)：各得大同探照燈收音機K-505 1台

十三獎(26名)：各得大同攜帶式手電筒K-1400 1個

十四獎(2名)：各得友玉公司超音波加溫器 1台

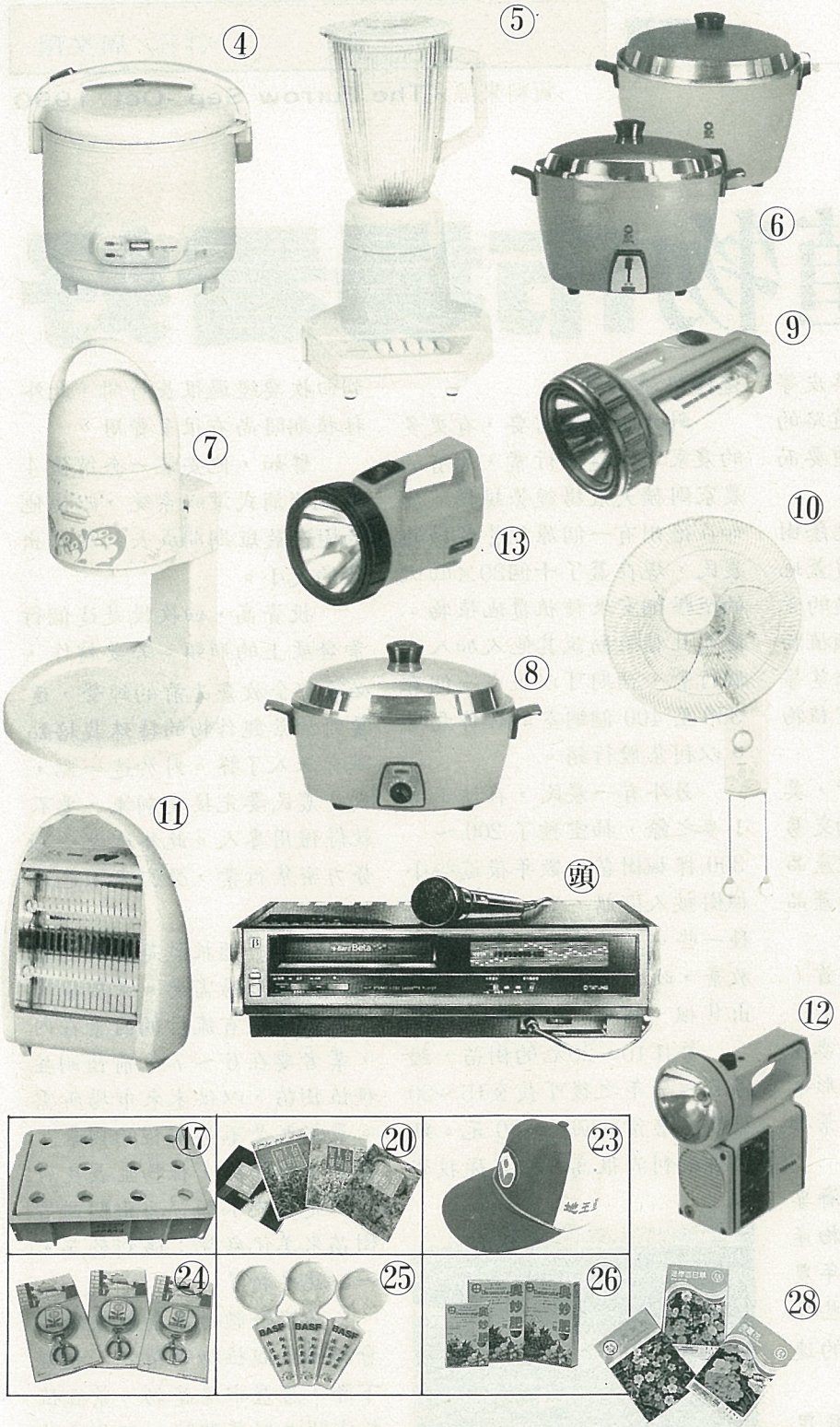
十五獎(1名)：獨得友玉公司園藝用照度計 1隻

十六獎(5名)：各得友玉公司ML-310光度溫度兩用計 1隻

十七獎(20名)：各得友玉公司水耕栽培箱 1個

十八獎(10名)：各得友玉公司幻燈片看片器 1台

十九獎(20名)：各得豐年書券1張500元




二十獎(5名)：各得稻田出版社出版李赫著　並親筆簽名之〝台語的智慧〞1套(四冊)

二十一獎(7名)：各得稻田出版社出版〝幽默人生〞1套(五冊)

二十二獎(21名)：各得新高貿易股份有限公司No.304芽切鉄　1隻

二十三獎(50名)：各得國際技術股份有限公司〝地王星〞帽子　1頂

二十四獎(50名)：各得台灣巴斯夫股份有限公司鑰匙圈　1個

二十五獎(36名)：各得台灣巴斯夫股份有限公司放大鏡　1個

二十六獎(600名)：各得台和園藝企業公司花卉肥料〝魔肥〞　1包

二十七獎(600名)：各得台和園藝企業公司花卉肥料〝奧妙肥〞　1包

二十八獎(1000名)：各得農友種苗公司草花種子　1包

# 豐年 半月刊
# 鄉間小路 周刊
# 推廣競賽辦法

1.對象：台灣地區各級農會、農業團體及個人。

2.競賽辦法：

①基本獎勵：凡推廣豐年半月刊或鄉間小路周刊總數在5份（訂閱一年為1份，二年為2份）以上，即可獲推廣獎金，標準如下：

- 5份以上，每份發給推廣獎金20元。
- 30份以上，每份發給推廣獎金25元。
- 50份以上，每份發給推廣獎金30元。
- 100份以上，每份發給推廣獎金35元。
- 200份以上，每份發給推廣獎金40元。
- 300份以上，每份發給推廣獎金45元。
- 500份以上，每份發給推廣獎金50元。

②業績競賽：推廣份數最多的前5名（團體或個人），於抽獎日（80年3月27日）由本社頒發獎狀，獲獎人並於現場担任訂戶抽獎工作。

3.競賽日期：79年12月1日～80年2月28日

地址：台北市溫州街14號1樓
電話：(02)362－8148／363－4055
傳眞：(02)363－6724