

開發 蒟 蒻 新產品

蒟蒻屬天南星科 (Araceae) 植物，其學名為 *Amorphophallus konjac* Koch；在我國亦有稱之為崑蒻、蒻頭、鬼芋、蛇芋、魔芋、雷公統等；而其日名為 (コソニヤク) Konnyahu 或 Konjack。

主要產區在亞洲

蒟蒻的分布僅限於亞洲地區，東方各國如中國、日本、印度及中南半島諸國等，而歐洲西方各國目前尚無大量栽培。仍以日本的栽培最盛。因本省的栽培甚少，故目前國內所需要的蒟蒻精粉，主要自日本及泰國進口。

蒟蒻為低熱量天然食品之一，其水分含量高達96%、粗蛋白0.1%、碳水化合物2.3% (糖分2.2%，纖維0.1%)，其他是無機物質及粗纖維等。

蒟蒻的主要用途除供食用及製備蒟蒻丸藥品外，尚可供作糊料、防水布、塗料、仿造橡膠、蒟蒻板培養基、藥用膠囊、化粧品、影片、電器等工業材料。今將其在食品方面的製造過程及方法簡述於後：

成熟塊莖先製粉

蒟蒻塊莖成熟採收後，先予以曝曬陽光至莖葉完全萎凋後，即可加以貯藏或運至製粉廠供製粉之用。

製粉廠在製粉之前，必須先將蒟蒻塊莖予以清水洗滌，藉以洗除莖塊表面的泥土、細石、枯莖葉及其他雜夾物等。

之後再以手工進行除芽目及削皮等工作，完成之後再經一次洗滌，將前處過程中沾附的污物完全清除後，即予以滴乾水份並進行陰乾，令莖塊表面的洗滌水完全蒸發。

再將其予以機械切片，其厚度約為0.5~0.7 cm寬，同時將切好的薄片串於竹竿或鉛線上，並懸掛於通風性良好，且日照充足的地方，進行日光乾燥。如若天氣良好，約需6~7天的時間即可將其曬乾；此時所得的成品謂之粗粉。

另外亦可將清洗陰乾完成的蒟蒻予以細切成絲 (狀如甘藷簽) 再置於筵簾上進行日晒，唯鋪於筵簾上的厚度，必須控制均一，同時在曝曬的過程中，必須加以翻攪，使上下層的蒟蒻能均勻的進行脫水作用，如是所需曝曬的時間可較為縮短，約3~6天即可完成 (視鋪晒的厚度而異)。此時所製得的粗粉中所含的水分在15~20%不等。

而所謂的精粉，乃將粗粉再進一步加以磨碎，除去較大角質化的纖維組織後，再以風選飛粉，此乃利用較大較重的粗粉較不易吹遠，而較輕的細屑又飛得較遠，真正所需的精粉受風吹的距離則適中。

再將風選後的粗粉重新混合磨碎，而飛粉則予以篩除，所得的精粉約為原粗粉的60~65%，而飛粉則佔10~15%左右。

精粉製蒟蒻成品

目前我們在吃火鍋或用以烹飪炒、煮、蒸、滷及紅燒、涼拌的蒟蒻，其實乃是蒟蒻精粉再加工製品，其製造方法大約如下：

先準備一份適量的水（約2公斤）將其煮沸殺菌後，令其慢慢降溫至溫度達70~65℃時，即可將凝固劑加入溶解，一般常用的凝固劑有石灰水（其主要成分為氫氧化鈣）及碱粉（其主要成分為碳酸鈉及碳酸鉀）。

之後再將蒟蒻精粉（約50~70公克）徐徐加入溫水中，令其充份混合均勻，同時蒟蒻精粉也完全溶解之後，即可將其傾置於適當容器或淺盤中。靜置數小時（視反應而定）令其凝結，再將其切成約8~9公分寬的片狀，並放入沸水中煮20分鐘左右後撈起，再置於清水中以流水浸泡沖洗，藉以洗除多餘的碱分，如是所得的成品即為一般在市場上常見的蒟蒻製品。

產地取自新鮮蒟蒻

除了使用蒟蒻精粉加以製造外，亦可以新鮮蒟蒻予以加工製得，惟在加工時，必須將蒟蒻的芽部完全剷除，以免因芽的味道殘留，而使製品中帶有不良的氣味。

而其製造方法大約是將新鮮蒟蒻去芽目、削皮、清洗後，將其切成3~5公分長、0.5公分寬的薄片，再置入水中熬煮至蒟蒻完全溶解，之後再加入適量的石灰水使其凝固，並經靜置數小時成型，再予以加熱煮沸、流水脫碱等處理即可製得成品。

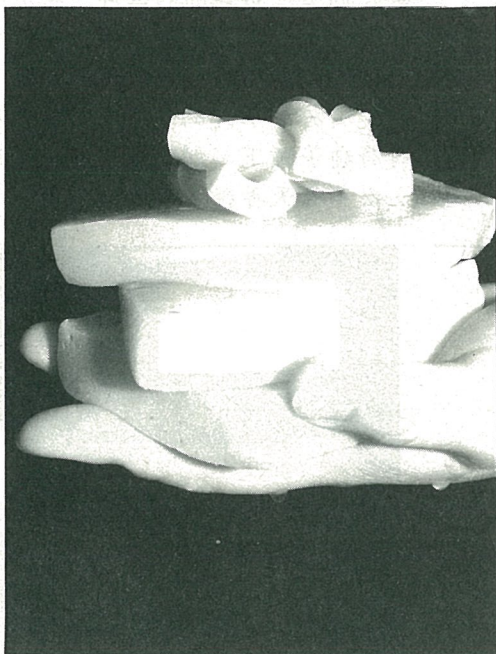
本省新鮮蒟蒻不多見，故除產地外，較難以此方式進行加工。

新產品陸續問市

除上述的產品外，另有一種謂之可逆性蒟蒻產品，其特性為當加溫至80℃

以上時，其呈凝固狀態，但當溫度降至20℃以下時，則反呈液狀，故其可使用於魚糕（水產煉製品）、新豆乳的製造，及畜產製品、麵類加工、大豆加工、乳類加工、油脂製品、果實製品等等。

另！據筆者所知，本省台東地區農業改良場特作股，目前正從事另一種蒟蒻新產品的開發—蒟蒻飲料。此乃因國人健康意識抬頭，對於過度精緻化食品及日常大魚大肉的飲食習慣所導致的“文明病”，所造成的營養失調及肥胖症；故特別以蒟蒻為原料，將其加工製成一種天然的低熱量飲料，雖然目前尚在研究開發中，但相信再過不久，消費者便可在市場上覓得此類產品。 ■



近年素食流行，蒟蒻產品廣受歡迎。(阿郎 攝)

新書代售

五印醋食譜

編著／高陳愛子・黃韶顏

食醋是由來已久的民間調味品，本書共介紹40道以五印醋為調味料的食譜。每本定價120元，郵購另加掛號郵資15元。

豐年社

台北市濠州街14號
郵政劃撥0005930-0豐年社
電話：(02)3628148