

農特產品系列

地方農特產品經由加工技術與包裝設計的改進，予人煥然一新的價值感，不僅有助地區農業的發展，也提供消費者衛生安全的鄉土食品。

農委會食品加工科·林子清

食品工業發展研究所／趙傳銘

在柑桔的栽培歷史中，我國是世界上
最悠久的國家，約在紀元前 2000
多年，書經，夏書禹貢篇就有橘柚的記
載。柑桔在分類上是屬於芸香科 (Ruta
ceae) 植物，而金柑又是柑桔中最矮性
的，且細枝直立或斜生；葉小而厚、先
端尖、翼葉狹小。花小色白、叢生或單
生、果實小有圓形、橢圓形及卵形等。
其果實為柑桔中最小的。

金柑最迷你的柑桔

金柑原產於我國，其果實特點為：
果皮橙黃色、油胞清楚、平滑。具有 3
~ 7 個瓢囊。果皮甘甜而果肉酸，且皮
肉均可生食。

台灣主要栽培的品種有：長金柑、
圓金柑、寧波金柑、長壽金柑及豆金柑
等 5 個品種。由於其植株矮小，同時果
實呈金黃色，故均可作為盆栽觀賞之用。

其中，寧波金柑果皮苦味少，果肉
略帶甘味，品質良好，最適於生食。而
長金柑、圓金柑及長壽金柑等，由於
果皮中略帶苦味，且果肉酸味強，雖可
供生食，主要以加工製蜜餞為主。但豆
金柑的果肉很少，故僅供盆栽觀賞之用。

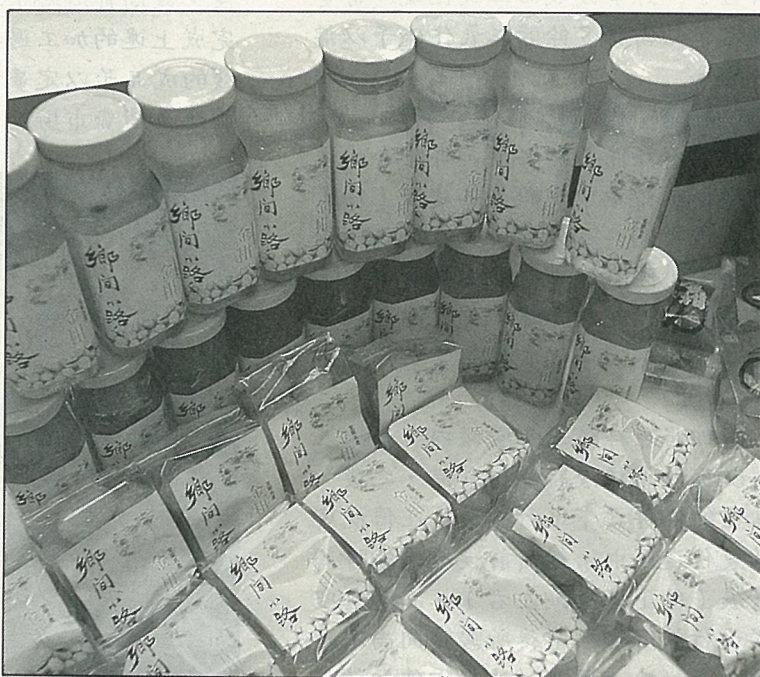
糖漬塑造蜜餞新形象

位於台灣東北的宜蘭是本省主要長
金柑的產地，數年前由於受到交通的影
響及廠商的從中剝削，使得栽種金柑的
果農苦不堪言，於是便在農委會、農林
廳及食研所的補助輔導之下，由青果
合作社宜蘭分社主持，於員山鄉成立金
柑加工站。

同時，為了改變國人對蜜餞業的觀
念（不再是蚊蠅叢生、骯髒的代名詞），
特別設計了一套密閉式同時以抽真空
的方式，來進行金柑的糖漬，經過無數
次的失敗、修改及試驗。如今青果合
作社的金柑蜜餞更與日本進行合作生
產，同時其主要銷售對象也以日本為
主，在國內市場倒不易覓得。

宜蘭 金柑蜜餞

消費者很快就可以在 超市買到有國際水準 的金柑蜜餞了



如今青果合作社員山金柑蜜餞加工
廠林廠長擬將此項產品回饋至台灣市場
，但目前在製造過程及條件中尚必須作
部份修正及改善，以符合 CNS 中國國
家標準。相信再過幾個月之後，您便
可在超級市場的櫃子上見到由國人與日
本合作生產具有國際水準的金柑蜜餞。

醃漬低鹽改進品質

金柑的盛產期約在每年的 1 月 ~ 2
月之間，加工廠將金柑原料收購之後，
須先予以粗篩，將混合在果粒間的細
枝條、樹葉、砂石等夾雜物予以篩除。
之後便送入醃漬池內加以醃漬貯藏。

在傳統的製造過程中，必須用極大
量的鹽（約總重的 20% 上下）於醃
漬池中，藉著鹽的作用來使漬物得以
長期保

►存。但青果合作社在與日本技術合作之下，大大的減少食鹽的添加量，而以檸檬酸及亞硫酸氫鈉的添加取代之，故能確保金柑原料品質的安定，同時對於其色澤的保存具有相當好的影响。

待加工之時，再將金桔從醃漬池中撈出，並予以穿孔處理，藉以避免因金桔表面的蠟質層，阻礙漂水及糖漬操作。穿孔後的金桔，先以清水清洗表面的醃漬液，再送入漂水槽中，進行漂水（約需2~3天）。

因為在醃漬的時候，原料中添加大量的亞硫酸氫鈉，但根據輸入國日本國家標準（JNS）或中國國家標準（CNS），對蜜餞成品二氧化硫殘留量的規定，必需將多餘的二氧化硫予以漂水洗除。

乾爽 拿取不黏手

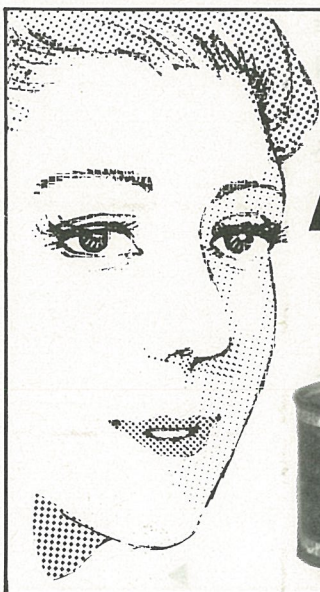
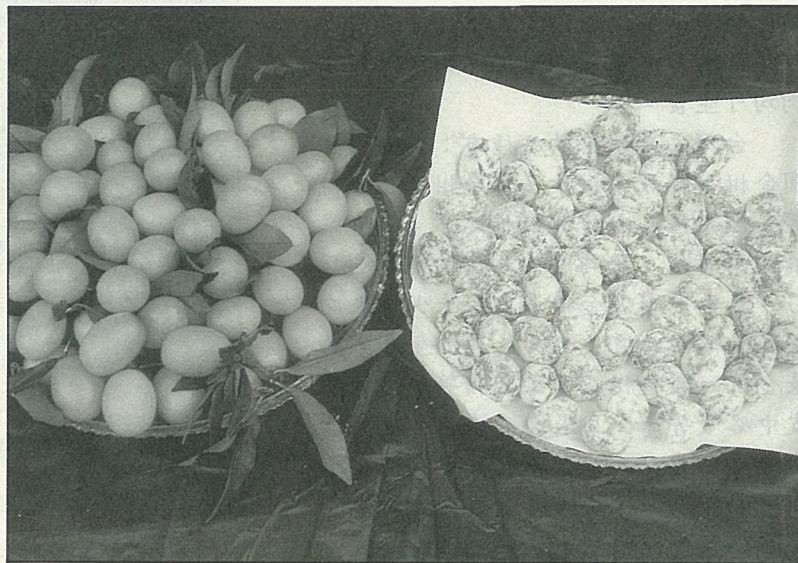
待漂水條件足夠之後，再將金柑送入熱水加熱槽中予以殺菁熟處理（約95~100℃進行10~20分鐘）。在加熱的過程中，除了可以破壞金桔中的酵素，及殺滅多數的微生物之外，更可以趕掉部份的二氧化硫，確保成品品質及衛生安全。

隨即將原料送進真空罐內，送通入40~50%的濃糖液將金柑蓋滿，之後，在真空的條件之下進行糖漬。在傳統蜜餞的製作過程中，糖漬前後所需的時間相當長（約1個星期左右），而以真空方式進行糖漬者，前後所需時間尚不足1天，在加工速度上，遠超過傳統的糖漬方法。

在經過4~5次提高糖液濃度之後，金柑中的糖度便可到達要求的濃度（約65~70%），此時便可將金柑取出並瀝乾糖液，然後均勻的平鋪在乾燥盤中，再送入隧道式乾燥箱中，予以乾燥多餘的水份，同時使金柑的糖度再度提高。

待金柑中的水份降低至衛生安全的標準之內時（其水份活性Aw值在0.61以下），便可令其自然冷卻。在乾燥過程中，為避免金柑因品溫的上升，而造成顏色上的變化，故乾燥時的加熱溫度，最好不要超過65℃為宜。

冷卻後的金柑由於表面上附有一層糖漿，消費者食用時容易黏手，十分不便，故尚再須給予其包覆一層糖衣。在完成上述的加工過程後，便可將金柑蜜餞的成品予以定量充填、包裝及密封，並運至消費市場。



“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、油膏、辣椒醬、香辣瓜、蒜香露、花瓜、蔞苦瓜、蔞瓜、脆瓜、麵筋等。



創造健康的尖端食品

統一企業

台南縣永康鄉鹽行中正路301號
電話：(062)532121(30線)