

民雄鄉 的 金桔 加工品

民雄鄉能有大面積金桔栽培，原因來自此地有一家專門從事金桔加工的食品廠，廠長蔡錫安也是金桔產銷班班長，對金桔蜜餞之加工屢有新產品開創，金桔餅、鹹桔餅、金桔油及金桔精是4大主要產品。

金桔屬於金柑類，原產於我國，葉小細枝直立，或斜生；果實小，呈圓形，外皮金黃色，子多，果肉酸，很少人生食，大都用作蜜餞類，也有人用來泡開水喝，口味比美檸檬，但酸中不澀，是它的優點。

嘉義縣民雄鄉為本省栽植金桔最多的地方，面積約20公頃，大都種在民雄山仔的小山上，近來，已有平地栽植，成果也不錯！

民雄鄉能有大面積的金桔，原因來自此地有一家專門從事金桔加工的食品廠，廠長蔡錫安，也是民雄金桔產銷班班長，由於對金桔蜜餞之加工屢有新產品開創，造福果農，而榮獲今年的十大傑出農村青年。

他的工廠是以金桔加工品為主，不再製造其他食品加工，因此，對品質要求相當嚴格。金桔屬於四季桔類，全年都



金桔精酸而不澀，可代替茶葉。



金桔餅

在開花結果，而以冬季開花者結果最多，其他季節產量少一些。金桔除民雄種植最多外，本省其他地區都有零星栽植，果實採收後，有60%是送到民雄來加工。

民雄金桔加工廠現生產之金桔成品有：金桔餅、鹹金桔餅、金桔油、金桔精等四大主要種類，及從這四種產品再加工成不同的製品。

金桔鹹餅：製造時，將成熟的金桔先由熟練工人作一番存精去蒸，再水洗，除酸、去子後，放在大桶中加入塩巴醃製一段時間；去酸水再醃製一次，才出桶晒乾，以機器拌入調味料，經乾燥切片即成，過程相當繁複。每7斤生鮮金桔才能製成1斤的鹹餅，成本高

金桔鹹餅屬於涼性蜜餞類



金桔油當飲料喝，須加糖。



鹹桔餅屬涼性蜜餞，多吃能潤喉健脾。

，平時多吃能潤喉健脾，尤其是對於乾熱性咳嗽有療效。

金桔餅：製作方式和一般工廠大不同之處是，精選果品經殺菁後，要在鍋爐中經兩次的熱處理，然後再拌糖，完全不加色素及其他芳香劑，保持原味。

金桔油：是在製作金桔餅時提煉成的，對人體相當滋補營養，尤其是對肺部最有助益，通常作飲料喝，需加糖。

金桔精：以金桔原汁製成，酸味足而不澀，近來已逐漸被南部地區用來代替茶葉，招待客人。

民雄金桔加工廠是由鄉農會輔導製造金桔產品，讀者有意購買者，逕向民雄鄉農會或該加工廠連繫。電話：

(052)262351