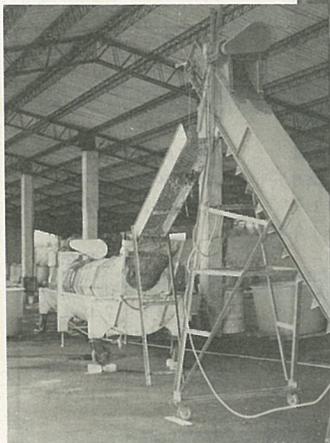


# 道地的土產脆梅

食品工業研究所／趙傳銘



經磨滾機使梅子表皮脫水及破損可脫苦脫澀。

台灣梅子產期3~4月

製造脆梅很費工夫，原料的選擇也十分慎重，信義鄉農會的脆梅產品，不以量多為豪，而以質美為貴。

## 梅

子原產於我國華中、華南一帶，屬於薔薇科。台灣約在250餘年前，由福建、廣東引進栽培，為我國春季的重要加工水果。

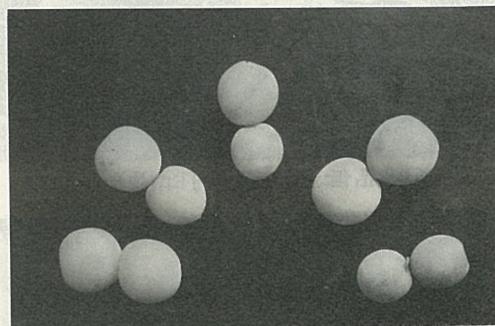
台灣目前主要栽培的梅子品種有大粒梅、小粒梅、尖頭梅、胭脂梅、平頂梅，而在南投縣仁愛、埔里一帶，則以粉紅種、青種、紅種及野生山梅等分別。

## 青梅產品種類多

台灣梅子大多栽培在中、南部海拔200~1200公尺的山坡地，全台的種植面積以南投縣最多。其次為台中縣，而主要的產地則集中在南投縣仁愛、埔里、水里、信義；台中縣東勢、和平；苗栗縣卓蘭；台南縣玉井、楠西等鄉鎮。其中尤以信義鄉為最大產地。

在台灣，梅子的產期大多集中在3月上旬~4月下旬，即果實7~8分熟（青熟）時為採收期。

須注意的一點是，尚未完熟的青梅果肉中含有氰酸，對人體有害，故不宜生食，主要乃供作加工製造鹽漬梅（梅乾、話梅）、蜜餞梅、梅胚、脆梅、糖



梅子果實表皮厚，加工要技巧

漬梅…等，少量供釀製烏梅酒、梅酒等，亦有製成梅子果醬及果汁。

## 信義梅子風味佳

南投縣信義鄉除了轄區內有玉山國家公園、東埔溫泉、東埔風景區、樂樂谷、彩虹瀑布等風景區之外，還有一項得天獨厚的資源——梅子。

更由於鄉內海拔高，且氣候環境及土質均有利於梅子生產，故其產量佔全省梅產量的重要地位，而且梅子果實肥大，風味絕佳。

有鑑於此，故信義鄉農會特透過行政院農委會及省政府農林廳等的輔導及

協助，成立梅子加工廠，並結合農特產品展售中心，座落在前往風景名勝的主要道路上。

當你下次再前往信義鄉遊覽名勝之時，不妨到此稍事休息一番，品嚐道地的土產梅子加工品，及名符其實的高山烏龍茶，保證讓你有不虛此行的感受。

## 脆梅七分熟人工採摘

在介紹脆梅的加工前，首先必須先了解梅子的採收方法，因為一個好的加工製品，必須從原料開始注意。

就成熟度而言：不同的梅子加工產品，必須選用不同成熟度的梅子。但一般而言，果農均在梅子大約七、八分熟時，即將其採下出售，因為梅子產地與梅子加工廠均有一段相當長的距離，為配合運輸時的方便，同時便於加工製造，故均以7、8分熟為其採收熟度。

但製作脆梅時，必須嚴格要求原料熟度以7分熟為度，過熟梅子由於果實內部行自家消化，而造成組織軟化，無法製出咀嚼感良好的成品；而熟度不足者，非但其香味不足，同時果實中的氣酸含量亦較成熟果者為多。

另外製脆梅用的梅子，其採收方法亦不同於一般用竹棒敲打者，而是請有經驗的工人以手工直接自樹上採下，再運至加工站加工。在採摘時，非但要選摘果實粒大，同時不能有斑點、虫害或



信義鄉農會農特產品展售中心

傷害等的良好梅子，才有資格供製脆梅之用。

## 添加物合乎國家標準

由於梅子果實表皮具有一層厚皮，其在糖漬期間，會阻礙糖分進入果實內部。同時這一層果皮含有苦味及澀味，故採收後的梅子進入加工廠之後，必須先予以加鹽磨滾，藉著梅子與梅子之間相互磨擦及鹽的作用，促使表皮造成脫水及破損的現象，來達到脫苦、脫澀的作用，同時為了促進糖漬作用，更有以針穿孔，來增加糖漬表面積。

經過上述之前處理後，隨即將梅子浸入含有氯化鈣(CaCl<sub>2</sub>)及亞硫酸鈉→



“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、鹽苦瓜、鹽瓜、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)

→ (Na<sub>2</sub>SO<sub>3</sub>)的水溶液中，進行鈣化處理（又稱硬化處理），由於氯化鈣溶解於水中時會解離出鈣離子，此鈣離子便會和果實中的果膠、蛋白質等作用，使其由小分子聚合大分子，而造成組織變硬的效果。

亞硫酸本身，除了具有漂白作用之外，更有防腐的效果，由於整個糖漬過程中，梅子始終是暴露在空氣中，非常容易引起微生物的滋長繁殖，故有必要添加少量的亞硫酸，唯其使用量及方法乃有所限制，必須參考中國國家標準（CNS）添加使用。

用量標準：SO<sub>2</sub>殘留量 10.3 g / kg 以下，Ca 殘留量 10 g / kg 以下

### 糖液浸漬香脆可口

總計硬化處理的時間約需 1~2 天，之後即可開始進行糖漬的操作；首先依一定的比例稱取砂糖及水調成約 30% 的糖液，並將此糖液煮沸，待其冷卻後，方可將梅子醃入糖水中進行糖漬。

糖漬時，為避免梅子果實上浮至糖液面，可以尼龍網覆於其上，並加木板及重石壓下。如此過了 1~2 天後，糖分已進入果實內部時，再將果實與糖液分離，並加糖提高糖液濃度約 5~10%，更經煮沸殺菌、冷卻後，再將梅子果實加入進行糖漬。

經 1~2 天後，再將糖液取出，並調高糖度、煮沸、冷卻等反覆操作，直至梅子果實中的糖度高於 65% 之時，即可進行包裝裝瓶→殺菌→冷卻→貯存（成品）。

固然加熱對於糖漬作用的進行，有相乘的效果，但是熱對於果實組織有軟化的作用，特別是當溫度高於 60°C 之時，便有逐漸而明顯的影響，故為製成香脆可口的脆梅製品，一般均以冷糖液來行之。

由於脆梅的製造是如此的費工夫，同時對原料又是如此的慎重，所以信義鄉農會的脆梅產品，不以量多為豪，而以質美為貴。■

# 存款到臺銀

## 安全可靠 高利率



總行地址：台北市重慶南路一段一〇二號  
電話：三七一四一三·四一三七八八  
分行機構：台北、澎湖、金門、馬祖