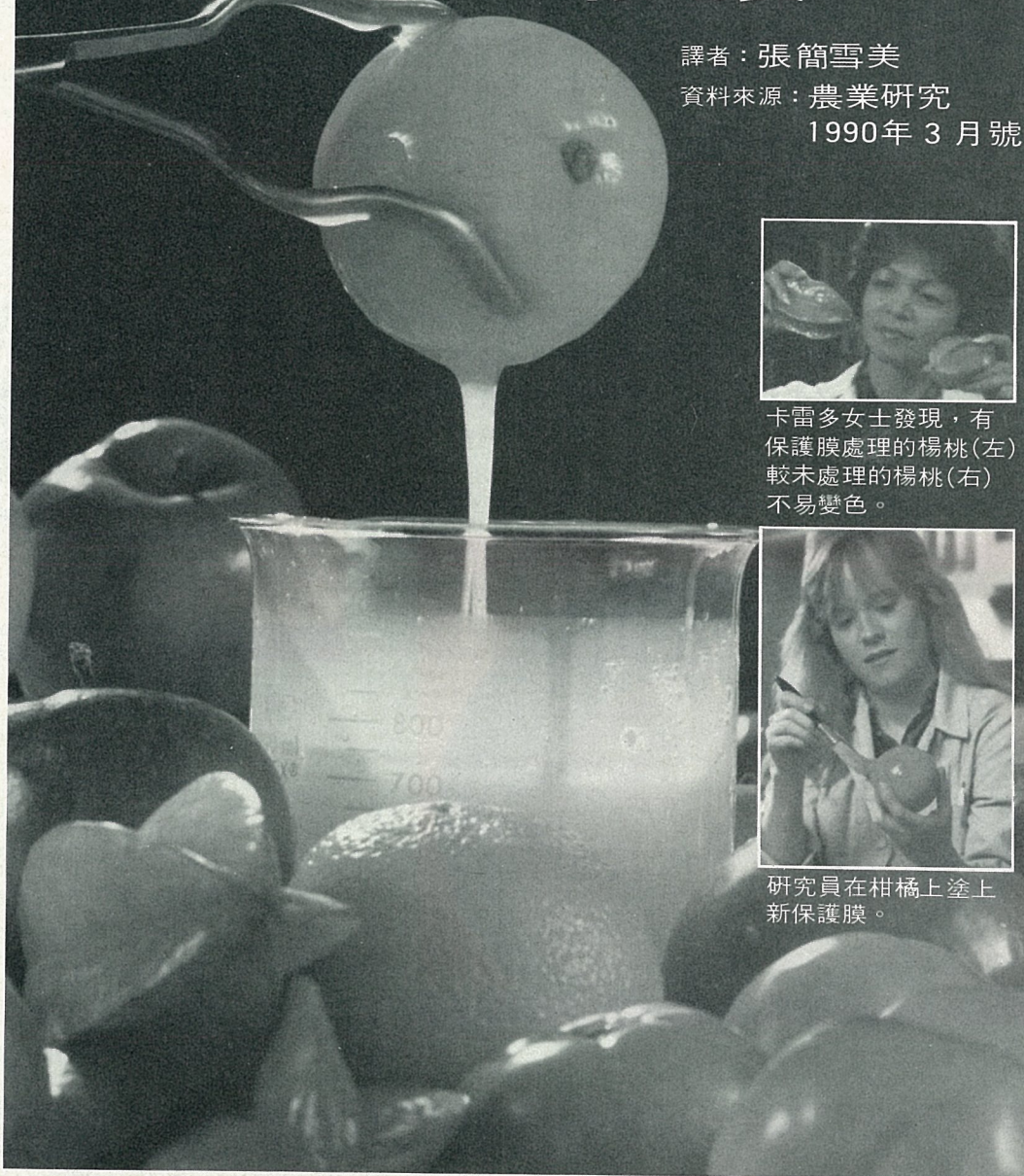


食用油製成的蔬果保護膜 不需冷藏・貯存期長

譯者：張簡雪美

資料來源：農業研究

1990年3月號



卡雷多女士發現，有保護膜處理的楊桃(左)較未處理的楊桃(右)不易變色。

研究員在柑橘上塗上新保護膜。

新保護膜處理的柑橘保留了較多的香味發揮物。

在日本，市場上到處可見到新鮮的、堅實的，有漂亮顏色的水果與蔬菜，對注重營養的消費者來說，沒什麼比這些新鮮的蔬果更能引發他們的購買慾了。

通常，這些在架子上陳列的蔬果是幾天前採收，運了幾百哩才到這兒來的。為了保持蔬果的新鮮，在運輸期間蔬果商都將蔬果貯存於低溫中，以避免腐

爛。不過，低溫同時也促進蔬果的成熟，降低了產品的品質。

為了改善低溫的缺點，目前已有一些蔬果採用保護膜（Coating）處理。在水果外噴脂，以便延長蔬果的壽命。不過延長的時間仍不夠長，所以貯存期間仍然必須降溫，造成蔬果品質的惡化。

美國佛羅里達州柑橘和副熱帶產品實驗室研究員卡雷多女士，目前正在試



薑蜜餞

／程竹青

嫩薑

雖然人們已熟知薑是食品調味的
重要配料，薑還有一種較不為
熟知的利用方式，那就是製造蜜餞薑。

目前在市場上出售的薑，主要以下
列三種型式出現；新鮮薑、乾燥薑、醃
漬薑。在英國的零售市場，醃漬薑由於
風味特殊，銷售量有顯著的成長。在
1940 年以前，醃漬薑的主要來源是中
國大陸，近幾年來由澳大利亞、斐濟及
香港貨源不斷，已不再由中國大陸產品
壟斷。以澳洲一家專業生產合作社
(ABGGCA) 為例，該社每年輸往英
國醃漬薑的數量在 1,200 ~ 1,500 噸之
間。

依照最終產品型式不同，薑的收
穫可分成三個階段，最先採收的薑主要

供鮮食或加工製成果醬、蜜餞等。在第
二階段採收的薑主要為供製造薑精油樹
脂，這是飲料用的主要原料，最後採收
的薑則供製造乾燥薑成薑粉之用。

供醃漬用的薑，在採收後即去皮並
浸泡於鹽水中，若製造蜜餞薑產品時，
則將薑浸於糖水中蒸煮；此時水份的控
制是一關鍵步驟，薑可依客戶需要切成
不同形狀製成糖漬薑。

糖漬薑可用於下列產品中：高級巧
克力表面的塗飾用、橘子醬、甜的調味
醬、酸乳酪、冰淇淋、糖果、冷凍食品
、即食餐等。糖漬薑的另外一個特點是
絕無人工添加物，其成份只有三種：糖
、水、薑。（取材自食品市場資訊）■

驗一種便宜的新型蔬果保護膜。這種保
護膜由食用植物油製成，不破壞蔬果品
質，蔬果的貯存期更長，而且可直接貯
存於室溫下（約 21℃），不再需要冷藏。

新保護膜由植物油（或腊）、纖維
素與乳化劑製成。目前，新保護膜已使
用在番茄、柑橘與楊桃上。發現番茄經
14 天後，只有 40% 開始成熟，果實顏色
較好看，而且沒有病菌發生。

卡雷多女士在柑橘上塗上她的新型
保護膜，在室溫 21℃ 下，8 ~ 10 天後採

出的果汁含有平常果汁 14 倍的香味揮發
物。香味揮發物是一種酸和酒精的化合
物，這些化合物形成柑橘的特殊風味。

楊桃 通常陳列的壽命只有 3 天，
因為易損壞，所以幾乎無法裝運，卡雷
多女士發現未塗保護膜者，3 天後楊桃
星狀的邊緣開始變褐色，至於用新保護
膜處理者，8 天後，果實邊緣只稍為變
褐。

卡雷多女士的新保護膜配方，目前
正計畫申請專利中。 ■