

甜高粱酒精

甜高粱 (Sweet Sorghum) 在美國東南部已被栽育很多年，種植主要用途是製甜漿。植物育種者已育成含高蔗糖的高粱品系，使高粱被視為很有潛力的蔗糖來源，又可被製成酒精，酒精添加於汽油可增加辛烷引爆，減少空氣污染。

被用來榨糖的高粱 (*Sorghum bicolor* (L.) Moench.)，其糖分貯存於莖部，猶如甘蔗。然而甘蔗只適於生長熱帶，且需經12至24個月才能採收；但甜高粱只需92至180天即可成熟，所以在溫帶地區可以很成功地栽植。甜高粱經壓榨糖水後的莖渣，可當作蒸餾加工的燃料，高粱種子所含碳水化合物也可用來發酵或當作動物飼料。唯種子愈成熟，莖部所含糖分就逐漸下降。

加州大學研究顯示甜高粱所含可發酵碳水化合物比玉米多23%，栽培所需的氮肥僅是玉米田施肥量的37%，灌溉水量也比玉米田少17%。

甜高粱莖所含糖分濃度可達新鮮去葉子的高粱莖重的10.4%，雖不能與甜菜相比，但是在加州甜高粱已大量栽種每畝 (acre) 的高粱可被製成475至575加侖的酒精哩！

<取材 California Agriculture 1990 Vol. 44 No. 1 > (小豪) ■

美國健康食品

1. 含木漿系食物纖維飲料

美國 Knudsen & Sons, Inc. 最近推出5種含木漿纖維的飲料在市面上銷售，這5種木漿纖維飲料的口味分別為藍莓、櫻桃、小紅莓、桃子及覆盆子等，全部都不含砂糖及防腐劑等添加物，由於是健康意向很高的飲料，因此深受注目。

2. 菸鹼酸錠

美國 Solgar Vitamin 公司最近推出一種沒有刺激性，容易為身體吸收的菸鹼酸錠在市面上銷售。每粒錠劑中，

含500毫克的菸鹼酸，且不含任何合成色素及香料。分為100粒及250粒2種包裝。

3. 健康餅乾

美國 Pacific Gardens 公司新近推出2種新的健康餅乾在市面上銷售，其口味為紅蘿蔔及燻肉，分別以糙米及全粒小麥粉為原料。這2種產品是以蜂蜜為甜味料，並以可以降低血液中膽固醇含量之キヤノール油取代其他的乳製品。(邱永和) ■

葡萄酒新配方

為了因應消費者對無甜味葡萄酒減低酸度的要求，西德 Sichel 公司在最近推出了 Novum 品牌的白葡萄酒，這種葡萄酒是由蘋果酸式發酵而製得，保留了清爽及水果芳香的德國葡萄酒風味。最重要的，降低了無甜味葡萄酒的酸度，而更適合於消費者飲用。(蔡修裕) ■

香蕉果汁加工

比利時的 Packo 食品公司最近展示了一套新的香蕉榨汁加工流程，在展示會中示範了如何自香蕉果肉中取得天然果汁以供飲用或做為進一步發酵製酒的原料。

據該公司透露，這套設備的關鍵在於如何將果汁自細胞中釋出；有二種萃取方法：一是利用機械方式榨汁，如選用東非的“Beer Banana”品種，而其他的品種則須用酵素處理方能榨汁。

這種投資太大的小型加工機具，是針對香蕉產地所開發的。而對於進口香蕉的北方諸國，部份品質較差的次級香蕉，無法陳列出售而造成的損失，這系統正也提供一條新的加工利用途徑。

(張正明) (取材食品市場資訊) ■