

新型梅加工品—梅醬

梅子是高鹼性食品，近年來國內積極開發許多梅精產品，梅精是將青梅除去種子，梅肉壓碎取汁，把梅汁加以高度濃縮而得之梅子精華。平均每 15 公斤青梅，製作梅精後之去籽殘餘梅肉量約有 5 公斤，經添加配方後可製成約 10 公斤的梅醬。

在梅精的製作過程中，取汁後大量的梅肉往往被棄置不用，殊屬可惜。實際上，這些殘餘梅肉中富含有機酸和多酚等抗氧化物質，可再加工開發為其他梅製產品。農業試驗所將梅精製作過程中殘餘梅肉再加工利用，已開發完成蜜餞型式的產品—梅醬。



梅醬

農試所表示，梅醬酸甜中略帶甘苦，沒有青梅肉原有的酸澀味。梅醬除了直接作為蜜餞食用，還可作成果醬或中西式糕餅類的梅醬餡料。若依用途加以更改配方，應可更廣泛應用作為羊羹、果凍、梅飲品、醃醬或沾醬之原料。不但解決了農產加工所造成的廢棄物處理問題，而且創造梅子加工的附加價值。在農產品加工多元化利用中，梅醬確實為降低生產成本、提高競爭力、增加農民收益最有效的方法之一。🌱

另種菇類新選擇—滑菇

資料來源 | 農業試驗所

滑菇 (*Pholiota nameko*) 又名滑子蘑或珍珠菇，原產自日本，但目前日本、中國黑龍江、吉林、遼寧及河北等地已大規模栽培生產。農委會農業試驗所表示，滑菇的菇傘初期呈現半球形，後期逐漸平展，外觀呈黃褐色，直徑約 3 - 8 公厘。菇傘表面有一層黏液，此黏液是一種核酸，有助於提升人類的精力和腦力。此外，滑菇的營養，包括蛋白質含量約 33 - 35%、糖類 38% 以上，及多種礦物質和維生素 B₁、B₂，亦有助於人體。



滑菇

屑、玉米桿、棉籽殼或高粱殼為主要材料，以瓶栽、袋栽、箱栽及段木栽培等模式進行生產。農試所目前正研發一種利用「太空包」模式的環境控制栽培技術。接種培養 30 天後，在 14°C 的栽培室打開袋口栽培，20 天後便可出菇，再經 20 天後即可採收，其採收期可長達 3 個月。目前已有業者生產滑菇以供應市場，產地價格約 150 - 180 元/公斤，市場售價為 230 - 260 元/公斤。

農試所表示，新鮮滑菇清脆嫩滑，口感極佳，如搭配味噌作成滑菇味噌湯，是一種極佳的健康料理。其他尚可料理成涼拌滑菇、奶油滑菇、滑菇燴雙丁、醋溜滑菇、肉絲炒滑菇、滑菇濃湯等。🌱

農試所指出，滑菇屬於低溫性菇菌，適合在 7 - 15°C 的環境下生長。可利用木