

平衡後，再補充糖提高糖液糖度，經殺菌冷卻後加到原來的水果中，如此反復操作直到水果糖度達到60度以上為止。如果不用糖漬方式，也可以使用熬煮方式，利用加熱使糖液中之水蒸發，一面熬煮一面濃縮，逐漸將糖液濃度提高至60度以上，如冬瓜糖、棗子蜜餞、番茄蜜餞等。

8. 調味式蜜餞：如話梅、鹹金橘等將鹽漬過之原料乾燥，漂水脫鹽，乾燥後，加入合法添加物調味再乾燥而成。

9. 乾燥：乾燥過程是影響蜜餞狀態之主要因素，未經乾燥之蜜餞，組織較接近新鮮狀態，可是因為水分含量高，室溫下無法長久保存，需要添加防腐劑以抑制微生物之繁殖，經乾燥至水分含量25%以下者，室溫下則可以放置一年以上。

10. 包裝：以耐透氣性及耐透濕性材質包裝，一旦開啟應儘快食用，以免變敗。

# CAS

## 安全衛生的標誌

食品工業研究所副研究員 / 楊明全

目前推行的「CAS優良蜜餞標誌」，即是以不加人工色素、糖精、甜精的訴求，提倡安全、衛生且品質優良的蜜餞產品，使消費者皆能安心購買，享受蜜餞的獨特風味。

以蜜餞獨特之風味及悠久的歷史，加上台灣四季盛產的水果及砂糖，蜜餞工業在台灣可以說是得天獨厚。然而現今的蜜餞工業，反而日趨式微。其原因除了製作蜜餞過程無法完全機

械化，需大量人力外，食品添加物濫用、衛生條件、安全問題遲遲未改善實為主要的因素。

面對今日消費意識抬頭，以健康、衛生、安全為訴求的消費型態，如何確保蜜餞產品的衛生安全及合法的添加物使用，將是再造蜜餞產業第二春所應努力的方向。

### 正確適量使用添加物

所謂食品添加物，係指「食品之製造、加工、調配、包裝、運送、貯藏等過程中，用以著色、調味、防腐、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、增加營養、防止氧化或其他用途而添加或接觸於食品之物質」。

由此可知，食品添加物是為了某種目的，在食品的製造、加工過程中所加入的，與其他食品中可能存在或殘留的有害物質如重金屬、細菌毒素、農藥等，因污染或其他原因而進入食品中的物質，其來源與性質完全不同。

例如為了保存、保色，而在香腸中添加的亞硝酸鹽，另為了著色，而在糖果中添加的食品色素，都是食品添加物，其種類十分多，用途各有殊同，並且廣泛地存在日常飲食當中，並未造成嚴重問題；然而蜜餞產品中的添加物却特別的被重視、關切，主要並不是因為添加物本身，而在於添加物的使用量超過衛生署公告之「食品添加物使用範圍及用



蜜餞的製作過程中仍需大量人力。(瓶爾／攝)