

# 「甜蜜」產業 日新月異

食品工業研究所副研究員 / 林欣榜

隨著科技的進步，今日蜜餞的加工及保存，就不一定非靠防腐劑、糖精、甜味劑及人工色素不可。

**蜜**餞為我國重要傳統食品之一，也是祖先留給我們的文化遺產，在傳統飲食文化中扮演著相當重要的角色。隨著國人膳食的改善及對健康的重視，此一傳統食品有日漸式微之趨勢。傳統蜜餞之加工方法由於限於設備，必須靠添加物如防腐劑以抑制微生物之繁殖，糖精、甜味劑以增加甜味，靠人工色素來維持顏色之美觀。可是時至今日，隨著科技之進步，蜜餞之加工及保存，就不一定非靠防腐劑、糖精、甜味劑及人工色素不可，“CAS優良蜜餞標誌”，就是在這種背景下誕生。

蜜餞之範圍很廣，主要是以果實或蔬菜為原料，加糖類或鹽類或合法添加物製成之食品，其製法依狀態可分為“乾性製品”、“黏濕性製品”、“糖液漬製品”三類，而依加工方法則可分為“糖漬式”、“熬煮式”、“調味式”

”，其加工方法大致如下：

1.原料：選擇適當成熟度之原料，不能太熟，否則果實太軟容易碰傷，糖、鹽不易滲入果實中；也不能太生，否則水果風味不夠。

2.選別：需分大小，如果果徑相差太大時，將造成糖液滲透不均，品質不一之現象。並剔除不良果及夾雜物。

3.洗滌：將水果表面附著之灰塵、沙粒、異物洗淨。

4.前處理：依水果種類而做不同之處理，如製造梅、李、金橘蜜餞時需研磨，使表皮組織變薄變軟，以利糖鹽之滲透，棗子需割裂20刀左右，芒果、鳳梨、木瓜等則需削皮。

5.原料保存：由於原料產期短，為了能夠長期生產，需要大量保存原料，所用之保存劑主要為食鹽，也有使用亞硫酸鹽、防腐劑等加以保存。

6.漂水：除了用新鮮原料直接加工外，一般蜜餞原料需要漂水，以除去原料多餘之保存劑，漂水方式根據原料之不同而使用流水式或靜水式。

7.糖漬：糖漬是蜜餞製造中較棘手之過程，因為容易受微生物之影響而酸敗，以往是以防腐劑來抑制微生物之繁殖，而現在，可以使用管式殺菌機將糖液殺菌。糖漬時，通常是把果實浸在Brix 20度之預先殺菌冷卻之糖液中，當糖液與水果之糖度達到

## 蜜餞加工流程圖



新式的包裝機器，讓消費者安心享受蜜餞的美妙滋味。（瓶爾／攝）