

## 冷凍乾燥脆片

具有季節性或區域性的農作物，若要在其他季節或是別的地區供應，較不容易，因此食品的耐儲藏抑或運輸便成了重要關鍵，近年來冷凍乾燥食品已漸受到青睞，因為以此種方式處理的產品可大大地解決這方面的問題。冷凍乾燥適用的食品範圍很廣，舉凡速食麵、蔬果類、魚肉類等等，均可利用這種方式以達到儲藏或延長擱架零售壽命之目的。一般冷凍乾燥食品可經由加水而恢復原來的形狀和風味。真空冷凍乾燥乃利用超低溫度(-40 ~ -50°C)，食品能將水分脫附，然後利用真空幫浦將水分抽離，而製成耐儲藏及耐長途運輸之產品，它有以下幾項優點：

(1) 冷凍乾燥後，細菌等微生物不易滋生，此乃

因成品剩餘水分含量極低，因此能耐室溫下的儲存及運輸。

(2) 不論是將來欲以粉狀產品為訴求，或者內容物分析(例如碳水化合物、蛋白質等分析)，冷凍乾燥產品均提供一良好材料。

(3) 冷凍乾燥成品無論在顏色、營養成分、風味等均保有原來特色，是不錯的處理加工方式。

紅龍果冷凍乾燥脆片不但能保持原有營養、風味等，在製作紅龍果脆片時，原料切片最好小於3mm，如此經過冷凍乾燥後，食用時便會有酥脆口感，是一種不錯的健康休閒食品。冷凍乾燥食品雖有多項優點，然其製作時的機械設備及經濟因素，均是待克服的問題。

腳

# 地湧金蓮



■ 奇特的「地湧金蓮」。

文圖 / 陳運造

**第**一次見到「地湧金蓮」，是在今年春天隨盆花協會赴昆明參訪，在有名的景點——鸚鵡寺金殿前。

沒想到事隔半年，就看到它被引進台灣並開花的報導。台灣人無孔不入，到處搜集花卉種原的本事，著實令人驚歎！

這種屬於芭蕉科(Muscaceae)的植物，不僅花朵形色俱佳，而且在學術上亦極為珍貴，因為它是芭蕉科地湧金蓮屬(Musella)的唯一種類，僅發現於雲南中部至西部地區。

植株外形有點類似小型香蕉的地湧金蓮，也有人稱為「地金蓮」或「地湧蓮」，學名 *Musella lasiocarpa* (Franch) C.Y. Wu ex H.W. Li。

除了蓮座狀直立的花房，以及金黃色苞片與微帶淡紫色的小花引人注目外，其長達200多天的花期，更讓其他開花族望塵莫及。

除庭植或盆栽觀賞外，地湧金蓮的莖汁可解酒醉，花可入藥，有收斂止血功效。繁殖則以分株為主，播種亦可，但需時較長。為促進開花，秋末或早春可施以腐熟有機肥，並在假莖基部培以肥工。花後假莖隨即枯死，應及時將其砍除。



■ 「地湧金蓮」構造圖。  
(取自常用高等植物圖鑑)