# 山藥加工技術之研究

史宏財

## 摘　要

本研究以台農 2 號山藥品種爲材料進行山藥脆片之製造，其製程爲新鮮山藥去皮後，先以 0.5%焦亞硫酸鈉浸泡以防止表面褐變後，再經切片及不同溫度及時間之眞空油炸，可以得到不同品質之山藥脆片產品。

將山藥於 110℃、120℃、130℃、140℃溫度下分別進行 15、20、25、30 分鐘不等之眞空油炸，結果顯示不同處理所得山藥脆片之固形物收量、水分含量，皆隨油炸時間之增加而降低，分別在 29.36-40.65%及 0.87-2.17%間；而不同處理油炸後山藥脆片之粗脂肪含量、脆度，則隨油炸時間之增加而增加，其測值分別在 29.36-40.65%及 0.87-2.17%間；綜合上述脆片之固形物收量、水分含量、粗脂肪含量、脆度及脆片之色澤值結果，顯示以 110℃、120℃進行眞空油炸 20-30 分鐘或以 130℃進行 15-20 分鐘之油炸皆可以得到優良色澤及品質之山藥脆片產品。

本研究另進行山藥雪片之開發製造，其製程爲新鮮山藥去皮後，先以 0.5%焦亞硫酸鈉浸泡以防止表面褐變後，再依不同「山藥/水」調配成不同重量比例濃度(250/400、250/500、250/650、250/750)之山藥漿液，隨後進行鼓式乾燥，初步可以得到 19.82、11.47、12.59、7.27%收量之山藥雪片，其中以 250/400 處理之山藥雪片產品品質最佳，惟進行鼓式乾燥時，會有因山藥糊液黏度過高導致黏著於鼓壁之現象，以上缺點及收量之提高有待繼續改進。

計畫編號：86-中基-農-42

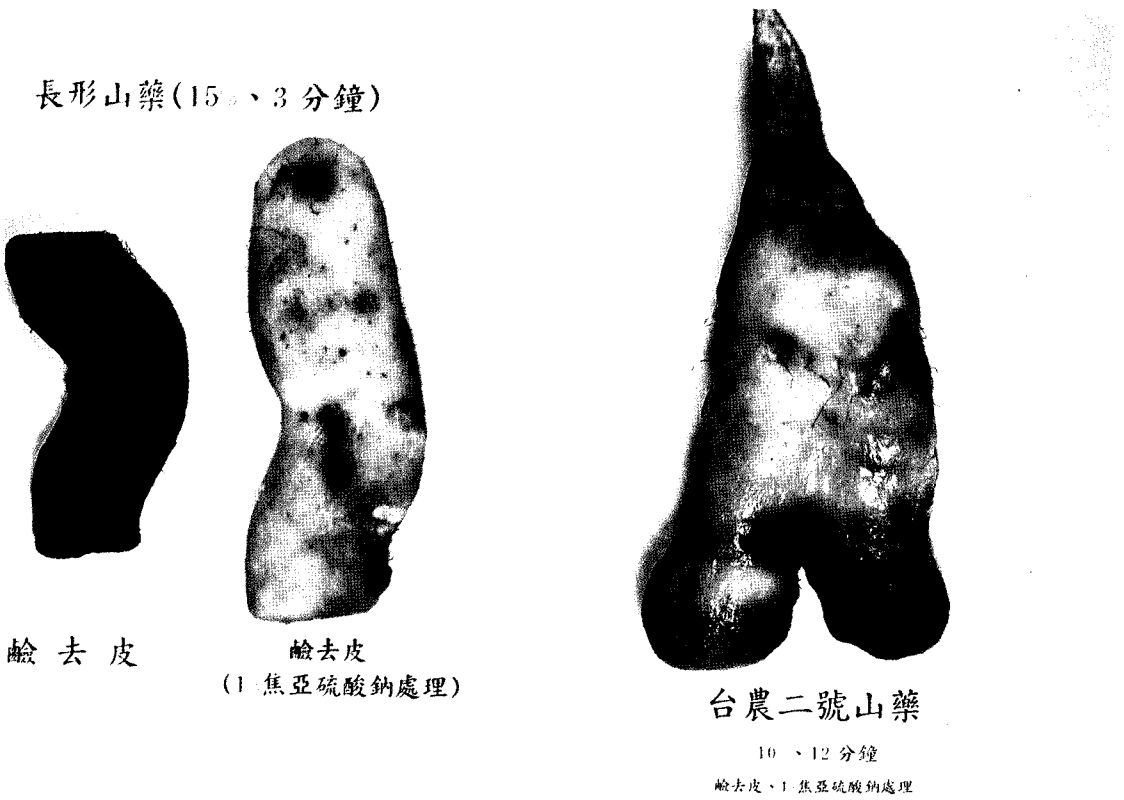



圖 1. 長形山藥與台農 2 號山藥之鹼處理去皮效果