軛 梅 機 的 利 用

林永順、曾得洲

每年三月份看到梅樹上結滿果實如圖一，又是快到吃脆梅的季節了，脆梅那嫩、脆又甜的口感令人回味無窮。

青梅採收後果實製成的農特產品有脆梅、軟(Q)梅、蜜梅、紫蘇梅、梅醋及梅露等多種農特產品，唯脆梅口感甜又脆，普通受大家喜愛，近年來風行 DIY 製脆梅，唯在加工流程中往往因發酵的作用，致脆梅軟化而加工失敗。加工脆梅使用的果實選擇成熟度在 60-70%的為佳，再經浸鹽水、漂水、瀝乾、拍裂及糖漬的製程製成脆梅，要快速、省工的製造優質脆梅，減少過程中發酵軟化的狀況，本場研成改良型軛梅機提供果農及產銷班利用，其構造介紹如下：

改良之軛梅機動力由一個 1/2 HP 電動馬達驅動，經減速機構，使長 110cm 直徑 60cm 的軛梅桶在 10R.P.M 的低轉速下轉動，軛梅桶內每隔 90 度按裝一排長 100cm 的壓克力板，板上以不銹鋼針及毛刷混合並列共四排，軛梅操作時由一自動定時開關設計控制，軛梅完成果實即可由打開軛梅桶上卸料孔蓋倒出，軛梅機下有一卸料承盤架，果實落入卸料架後再倒入裝料藍子中，再搬去漂水及陰乾糖漬，其詳細構造如圖二。

軛梅桶一次可裝入青梅 60 斤，倒入適當比例的粗鹽，以 10R.P.M 旋轉之軛梅桶內的四排不銹鋼針利用果實的低速翻滾動刺孔，並藉由與不銹鋼針混排的毛刷將梅果實刺入約 3mm 深度後彈出，經 15-20 分鐘的軛梅即完成作業，倒出青梅如圖三，再經約半天的漂水，取出瀝乾，即可糖漬，此作業方式可縮短約兩天浸鹽水的時間，減少果實發酵機會，梅果實不必再費工拍裂，快速製成脆甜可口之脆梅。



圖一、梅樹結滿果實



圖二、軛梅機



圖三、軛梅機作業後的青梅及糖漬後的脆梅