

南投縣農會梅宴系列

— 梅子汁簡介

南投縣農會／趙傳銘

梅子中含有豐富的蘋果酸及檸檬酸等水果酸，所以常被用以作為餐前飯後開胃及幫助消化的點心，特別是在炎熾夏日之際，飲上一杯清涼的梅子汁，更可達到生津止渴、提神醒腦的效果。

每年到了三月下旬至四月下旬正是春暖大地，百花爭妍，上山遊玩的好時節，同時這個時候更是梅子結果累累，最佳的採收時期；在結束繁忙的工作之餘，不妨結伴三兩好友或陪同家人一起到山裡走走，呼吸清新的山氣，更可忘卻工作的壓力，若有幸走一趟梅園，採拾梅子回家動手做一做道地的梅子佳餚，豈不一舉數得！

因梅子中含有豐富的蘋

果酸及檸檬酸等水果酸，所以常被用以作為餐前飯後開胃及幫助消化的點心，特別是在炎熾夏日之際，飲上一杯清涼的梅子汁，更可達到生津止渴、提神醒腦的效果；此外梅子擁有的礦物質：鈣、鎂、鐵、鉀、鈉等亦較其他水果豐富，經體內消化吸收後會形成帶鹹性的物質，是為生理鹹性食品；更有助於中和食用肉類食品所形成的酸性物質。唯青梅中含有 Amygdalin 的配糖體，故

不宜生食，須經加工加熱後方可食用。

然而像梅子這麼好的水果，卻有九成以上省產的梅子被加工成梅胚外銷給日本。實在是國人的一大損失；至於梅子產品為何一直沒有打開國內市場，應可歸納出下列幾個因素：

- (1) 產期短，採收、採購不易。
- (2) 青梅含氰毒，不宜生食。
- (3) 青梅保存不易，缺少新產品之研究開發。

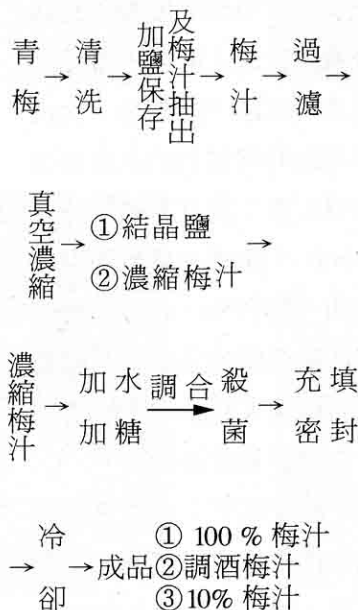


◎南投縣梅子加工產品

(4)傳統加工法多局限於蜜餞一項，且其衛生條件欠佳。

南投縣農會有鑑於梅子加工產品一直局限於話梅、脆梅等蜜餞類產品；國內市場無法突破瓶頸，以致於省產的梅子不得不外銷且受制於日本商人左右，無法獲得合理利潤。因此我們開發出一系列梅子產品，將新興的加工方式帶到梅子加工之中，希望藉此舉拋磚引玉，能引起消費大眾的重視及業界的興趣。

梅宴梅子汁系列加工流程



產品特色

(A)10%梅汁：梅子本身即是相當酸的水果，但目前消費市場之各種果汁，均以適口為原則，故在此條件下所調製而成的梅汁其含有率僅1~2%而已；但今日我所要強調的是梅子的原味，所以硬是調至10%，且為恐其酸度較高，故配合以甜味較高的果糖，所以在健康方面的考量，足可以讓消費者安心飲用。



◎青梅植株

(B)100% 梅汁：因縣農會本身之人力、財力和經銷網各方面均不能與大型企業相抗衡，於是我們便考量以 100% 梅汁做為主力，因其 1 瓶相當於 10 瓶用，故更加經濟方便，若家裡擺上 1 瓶，便不必擔心臨時來訪客人之多寡，同時夏天冰飲，冬天熱飲兩相宜，又可做為食前餐後開胃及助消化飲料。

調酒用梅汁：開發調酒用梅汁之目的是每每見到宴席中，大家在喝紹興酒之際，往往會加上一、二粒話梅，雖然吾人早已知話梅中含有糖精等不好的添加物，但加了它之後的紹興酒變得更加爽口，卻也是不爭的事實，於是今日我們設計了這調

酒用梅汁，主要是期盼大家既能享受到爽口的美酒，同時兼顧到健康方面的問題；因為我們的產品沒有糖精更不添加任何防腐劑，裡面除了梅子原汁外，便祇有糖和極少許的鹽。同時不僅可調紹興酒，亦可作為其他雞尾酒之素材。

弦外之音：神奇的美食

食鹽可說是非常珍貴且好用一種食品，在人體內它會解離成 Cl^- 和 Na^+ ，而此 Na^+ 與細胞內的 K^+ 共同維持著一個平衡的狀況；所以食鹽對於每人而言不可以不攝食，但卻不能超量，而這個有趣的問題目前正困擾著消費大眾；況且不僅食鹽中含 Na^+ ，味素亦是我們常吃的一種含 Na^+ 的添加物，因此最重要的是適量的運動配合以正常飲食，少吃零嘴，飲食儘量清淡即可。

話說回來：食鹽更是祖先代代相傳的保存劑，比方醃菜、臘肉、鹹魚都是少不

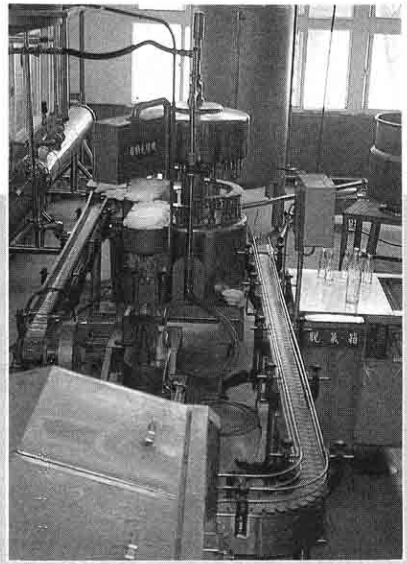
了食鹽；而這些食品更陪伴祖先們走過許許多多艱難困苦的歲月，同時食鹽的種種作用使得我們所吃的食物更加鮮美可口，試想如果炒菜、煮湯時祇要加上一點點食鹽，馬上變得好吃了，且青菜若要炒得青脆，更不可或缺那一點鹽分。

且說食鹽除了在體內擔任重要角色外，對於增加烹調的美味及促使食品延長其食用壽命亦功不可沒；另外食鹽尚有一個比較少被人應用的功能——即是其脫水作用，因其在一定濃度下會形成一定的滲透壓，換言之在高濃度的情況下，將會形成高度的滲透壓，與一般水果之滲透壓相比較下就會造成壓力差，藉此差距，水果中的汁液便會被排擠出來，直至內外壓力平衡為止。而我們便是藉此特殊作用，故能在不破壞梅子完整的情況下，將其中的梅汁抽取出來，且又能保存梅子不致於腐敗。





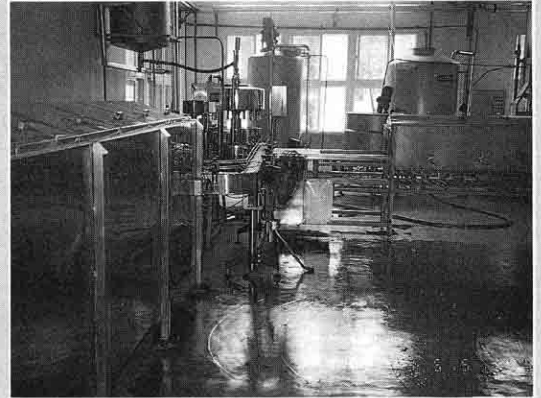
◎青梅植株



◎充填、封蓋



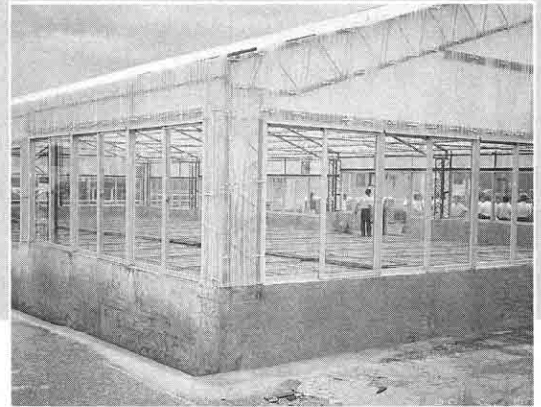
◎青梅採收



◎加工設備



◎青梅採收



◎梅子於日曬屋內之情形