

# 果肉分離機使鳳梨釋迦加工效率高、品質優

(曾得洲 089-325110轉750)

鳳梨釋迦於臺東縣栽培面積達1,400餘公頃，為臺東重要的栽培經濟果樹之一，亦是我國加入世界貿易組織後，具有外銷競爭力的水果。近年來國內鳳梨釋迦栽培面積漸漸擴大，市場供應量也漸漸達到飽合。為使農友提高鳳梨釋迦果實及田間軟熟果之價格利用，避免產期集中影響售價，該場研發將其果肉製成冰砂、冰淇淋、濃縮汁、餅、醋及釀酒等各種農產加工品以增加收益並減少田間軟熟果實之損失。

本場研發鳳梨釋迦果肉分離機，其功能為可將果實之果肉及種子分離，構造概分為果肉入料斗、果肉分離部、果漿出料斗及種子排出口等四部分，其機件皆為食品級不鏽鋼材質。其中果肉分離部構造為一喇叭狀之圓桶型篩網，篩網的網目可分為圓孔形及橢圓形兩種規格，篩網內部中只有一支附有三片刮板之轉軸，刮板中夾著塑膠軟板，以降低種子於分離過程中的破碎及磨損。

臺東場進一步表示，鳳梨釋迦果皮及種子中含有單寧及苦味樹脂，單寧會使果實產生褐化現象，果肉中含有苦味

樹脂時，食用時會有生苦澀味；如果將整顆未去皮的釋迦直接投入機械進行果肉分離作業，則果皮及果肉一同被刮板擠壓成果漿掉落於集料桶中，其未經清洗及處理之果皮會沾附部分髒污或害蟲，若混入果漿並製成產品則影響產品之品質，含有果皮之果漿會有粗糙顆粒的現象，被分離出的果漿極易發生褐化情形，果漿品質、色質及口味感覺很差。

為避免上述情形產生，首先須將軟熟的鳳梨釋迦果實削皮，然後以人工方式控制每分鐘12至15公斤的進料量，將削皮後鳳梨釋迦果肉整顆投入機械之進料口中，鳳梨釋迦果肉會被轉動的螺旋及刮板帶進果肉分離部中進行分離作業，鳳梨釋迦果肉因刮板在篩網中轉動而受到撥離，並且被擠壓成漿狀經由篩網排出掉落於集料桶中，與果肉分離之種子被篩網內之旋轉的刮板送至種子排出口排出，如此完成一系列的果肉分離作業。從機械分離的鳳梨釋迦果漿裝罐後，並以負20°C低溫冷凍數個月之後，其品質沒有劣變情形，確實可提供製造農特產品之優質原料。



將軟熟削皮後之鳳梨釋迦果肉整顆投入鳳梨釋迦果肉分離機進行操作情形