

冷凍芒果青（情人果），是台灣特有的加工食品，主要原料為本地在來種的青芒果。由於此項產品在加工過程中，去皮作業最為耗工，因此本場承農委會經費補助下，研發成功連續式青芒果去皮機，並將技術轉移給廠商製造生產，已列入新型農機補助機種之一，目前已推廣至台南、高雄、台東等鄉鎮農會及果農使用。

本機因去皮率佳，作業效率及原料回收率均比人工高，果農反應頗佳。本機另一特色，除可做青芒果之去皮外，亦適用於甘藷、芋頭、馬鈴薯、洋香瓜等瓜果及其他球根類之作物，用途廣利用率高。

芒果青原料與加工

青芒果之外觀呈不規則之形狀，約略可區分為腎臟形、尖卵形、短卵形、長卵形、斜卵形等，經加工後清脆可口

，頗受國人喜愛。

連續式青芒果去皮機之利用

／陳秀文

據調查發現，供製作芒果青之原料果，約有90%係屬在來品種（土樣仔）。由於冷凍芒果青頗受大眾消費者的喜愛，市場供不應求，因此一般改良品種如愛文、海頓、金煌等除大部份作為鮮食外，為調節產量經疏果或自然落果，亦可用來製成芒果青，以饗消費大眾。主採用早期青芒果，但產量少，果核小，果肉脆，製成率高，晚期正逢盛產期，果核大，果肉稍帶纖維，品質較差。但製成品市場售價為每公斤140~200元，消費量以餐廳占50%，民間宴席30%，其次為零售、超級市場等，銷路看好。

其製作過程係將青芒果的表皮去除，挖出果核後，再將果

肉切成一片片長條形，

經過脫水、糖漬後

再完成包裝密封

，堆放在零下15

°C—18°C之冷凍

庫內貯存，解凍

後仍保有果肉的

酸甜及脆度，吃起

來清脆可口，是酒足

飯飽後相當受消費者喜

愛的一道果品。

