



芒果乾加工介紹

◎文／圖 陳正敏¹、李穎宏²、林怡如³

前言

臺灣地區芒果栽培面積約為21,000公頃，主要分布於屏東、高雄及臺南等地區，每年5月中旬至7月是芒果盛產的季節。然一般生鮮芒果樹架售期約4~6天，不耐久存。為延長芒果保存期限，通常利用加工方式，降低芒果的水分含量及水活性。目前市售芒果加工產品品項繁多，如芒果冰砂、芒果布丁、芒果乾、情人果、芒果蜜餞、芒果果醬、芒果罐頭、芒果冰棒、芒果冰淇淋和芒果優酪乳等加工產品。在這些加工法中，採用乾燥加工方式時，不僅加工方式較簡單，產品重量較輕、體積較小，且耐儲存及運輸，因好處多，郊遊旅行方便攜帶，不占重量及空間，因此頗受消費者喜愛，成為高屏地區特色伴手禮之首選。



①削皮後的芒果

芒果加工原料的選擇

加工用的芒果品種最好選擇氣味較濃郁、風味較佳的芒果品種，如愛文及蜜雪芒果。成熟度最好選擇在7~8分熟的芒果，精選芒果甜度約在13°Brix以上，並採用特殊加工方式，鎖住芒果的濃郁風味。若成熟度不夠，酸度高、風味不足，甜度也不夠高，在風味上較不適合作為加工原料。



②切片芒果

芒果乾加工介紹

精選糖度較高的芒果，利用加工方式，降低芒果的水分含量到35~40%，以抑制腐敗細菌生長。當芒果水分含量降低到15%以下，腐敗菌就無法存活，

但黴菌仍能生長繁殖。通常在食品中的黴菌及酵母菌對於鹽、糖等高滲透壓的耐受度較高，這就是很多乾燥程度不夠的食品，容易發黴的原因。水果中的糖及有機酸，在乾燥後濃度升高，有加乘抑菌作用，所以乾燥程度水分含量在20%以下，即可抑制黴菌生長。

芒果乾燥加工產品的好處是重量輕、體積小、方便攜帶，不須要冷凍或冷藏儲存，只須室溫儲存即可。芒果乾燥的方法有熱風乾燥、冷凍乾燥及微波乾燥等方法。水分含量較高的各種水果在乾燥初期，適合使用乾燥速度較快且乾燥溫度較高的熱風乾燥法，則產品較不易產生發酵酸敗或發霉的情況。水果在乾燥後期適合使用日曬乾燥方式，乾燥溫度較低，乾燥速度較慢，最主要是乾燥程度要達到水分活性0.7以下，並在包裝袋內加裝脫氧劑，則產品在貯存過程較不易發霉。

以上為芒果乾燥加工過程的重要管制點，加工過程適當管制則可生產安全衛生的芒果乾加工產品。



①切條芒果

芒果乾加工的前景

2片式真空包裝的芒果乾，外觀形狀扁平，呈現橘紅色，與烏魚子外觀顏色相近，有「素食烏魚子」的美稱，藉此打響了芒果乾的知名度。獨到的加工技術可以給看似簡單的芒果乾加工產品，讓人在品嚐時有畫龍點睛的驚奇效果，更可將平淡無奇的芒果乾加工產品如鯉魚躍龍門般的推上國際舞台，並創造南臺灣素食烏魚子—2片式芒果乾的另一段傳奇故事。為促進臺灣芒果產業競爭力，因應時代趨勢，發展精緻化食品及多樣化消費需求，本場將結合新的乾燥加工技術，以符合現代人健康為訴求的加工產品為導向，開發芒果乾燥產品，符合新時代消費需求，以開創多元化乾燥加工產品，以提高經濟價值與經營利潤，及持續農產加工產業的多元化發展。



②條狀芒果乾產品



③片狀芒果乾

- | | | |
|---------|-------|-------------|
| 1 加工研究室 | 助理研究員 | (08)7746750 |
| 2 加工研究室 | 副研究員 | (08)7746749 |
| 3 加工研究室 | 助理研究員 | (08)7746784 |