

## 柿餅加工過程中澀味的脫除

作物改良課 史宏財 分機 260 許美芳 分機 262

決定柿餅優良品質的因素為柿餅的甜度與色澤，但是最重要的還是消費者食用後，殘存於口中澀味感的有無。所謂的脫澀，就是柿子果實內之可溶性單寧轉化成不可溶性單寧的現象，也就是柿子果實中單寧細胞的水溶性單寧在細胞內被果膠物質(或是其他可形成膠體之物質)結合成不可溶性的單寧的現象，其和柿子中的單寧細胞形狀大小、分佈疏密、水分含量、糖份及果膠含量有密切的關係。

柿餅的脫澀和脆柿的脫澀不盡相同，可能是柿餅在乾燥期間繼續不斷的後熟，其內的轉化酵素不斷的將蔗糖轉化成果糖、葡萄糖，隨著乾燥過程中柿子果實中水分的移除及果膠物質、還原糖濃度的增加，使得柿子中可溶性單寧被果膠物質、還原糖包覆或結合，而達到單寧呈現不可溶性的脫澀目的。

柿餅加工過程中，緩慢且良好的乾燥條件控制可以避免柿餅脫澀不完全的現象，乾燥室中過低的相對濕度與過強的通風循環，會使柿餅發生厚皮緊硬及脫澀不良，所以在柿子削皮、乾燥的 3-4 天期間，應該特別注意保持柿子自然後熟作用的順利進行，才可產製出沒有澀味的高品質柿餅產品。