

# 製作天然果醬

好幫手



# 梅子

文/圖 陳奕君



梅在植物分類上屬於薔薇科、桃李屬之落葉小喬木，是亞洲地區特有果樹，主要栽培於我國、日本

梅果的利用方式以食品加工為主

及韓國；臺灣梅樹則主要分布在南投縣、臺東縣及高雄市等地區。梅果的利用絕大部分是採食品加工方式，主要的產品有蜜餞類的脆梅、Q梅與紫蘇梅等，梅酒、梅醋、梅精、梅醬及梅子酵素等，亦常見利用上述產品入菜或與其他食品或飲品搭配食用。

梅果除了富含鈣、鈉、磷及鐵等礦物質，亦含多量的檸檬酸與蘋果酸等有機酸，具低酸鹼度(pH值約為2.3~2.5)、高酸性(酸度約為5%~6%)，其果膠含量約為1.5%，在水果之中屬果膠含量較高者。

果醬在食品加工上屬糖漬水果製品，其特色之一就是具凝膠性。果膠(高甲氧基果膠-HM果膠)凝膠網狀結構之強弱，取決於果膠、酸及糖三者間的交互作用，其凝膠條件為：(1)果膠含量0.6%~1.0%、(2)酸鹼度2.8~3.3、(3)糖度(含糖量)60%以上。利用梅果的低酸鹼

度及高果膠含量特性，可在不額外添加吉利丁(明膠)、果膠粉或海藻膠等凝膠劑及檸檬酸或醋酸等酸味劑，僅加糖之條件下，與其他水果搭配，製作出凝膠性良好的天然果醬。

以製作紅龍果果醬為例，若僅以紅龍果果肉與糖一起熬煮，而不添加任何凝膠劑及酸味劑，是無法凝膠而製成果醬的；因紅龍果(大紅品種)果肉之酸鹼度(約為4.5~4.8)及果膠含量(約為0.39%)，在製作果醬所需性質上，無法達到凝膠條件。而以適當比例之紅龍果肉、梅果肉及糖一起熬煮，則可製成凝膠性良好之果醬；又因紅龍果果皮果膠含量高(約為3.89%)，若再加入適量一起熬煮，製品凝膠狀況更為理想且口感更豐富。因此，梅果可謂製作天然果醬的良好材料，未來本場將研製相關產品，增加梅果多元利用面向，提供農友及消費者參考應用。



利用梅果可製作紅龍果天然果醬