原料選擇

木鼈果汁原料選擇方面，由於木鼈果具有後熟特性，因此熟果在各階段所呈現成熟度，可對應不同之利用方式，目前將熟果成熟度分為4個階段，以按壓方式判別，可概分為未熟、7~8分熟、9分熟及軟熟(圖1)，未熟果建議放置於室溫，等待果實後熟轉色後利用較佳，其餘3個階段的果實，假種皮皆可直接脫除使用；此外，9分熟及軟熟果實，果肉組織已軟化，亦可做為製作果汁之原料。



圖1.不同成熟度果實色澤變化