技術內容

木鼈果汁高溫長時間殺菌製程(圖2)為原料處理、攪拌、假種皮洗出、過濾種子、均質、煮沸、熱充填、殺菌、冷卻、成品。

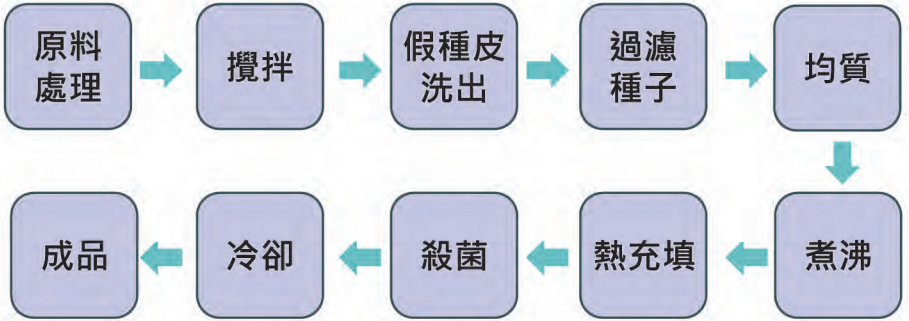


圖2.木鼈果汁高溫長時間殺菌製程

1.前置準備：確認玻璃瓶與瓶蓋密合度，並將玻璃瓶及瓶蓋，以沸水煮沸10~15分鐘後，瀝水及倒扣晾乾或烘乾後備用，務必使玻璃瓶及瓶蓋無水氣殘存，避免微生物生長而汙染成品。與食材接觸之所有器具需經沸水或75%食用酒精消毒，並保持乾燥。

2. 原料處理：成熟木鼈果經清洗後，將果實剖開，取出假種皮及種子。



原料選擇及清洗



剖開果實



取出假種皮及種子

3.假種皮脫除：將假種皮及種子稱重，以稀釋12倍之比例計算，添加水量為假種皮及種子重量的12倍，例如假種皮(含種子)重量為100公克，則添加水量為1,200毫升，可依個人喜好降低稀釋倍數，飲品會較濃郁且富有口感。除使用彈型攪拌器，需先添加少量水，方便分次攪拌洗出假種皮外，電動攪拌器及食物攪拌機可直接脫除假種皮，待種子與假種皮分離後，再進行過濾及加水稀釋等步驟。



攪拌



假種皮洗出



過濾種子

4.均質：本步驟為決定飲品口感之重要步驟，如欲使用木鼈果果肉，可於此步驟加入原料並充分均質，可利用果汁機或高轉速冰沙機或商用均質機進行。



均質—高轉速冰沙機



均質—均質機

5.煮沸及熱充填：均質完畢之果汁溶液，以高溫煮沸進行第1次殺菌，過程須持續攪拌，達沸騰100℃以上時，維持1分鐘後，趁溶液尚在沸騰狀態，即可進行熱充填作業，到熱充填完成時，溶液溫度必須維持在70℃以上，能保持在80-85℃以上更佳，進行熱充填時，須注意防燙措施。添加糖分及混合蔬果汁進行酸鹼值及風味調整，建議於煮沸步驟，進行熱充填前進行。



煮沸須持續攪拌
(添加糖分及蔬果汁)



熱充填



旋緊瓶蓋

6.殺菌：將裝瓶完成之半成品，放入沸水中，進行第2次殺菌，沸騰100℃以上維持15分鐘。

7.冷卻：採2段式冷卻法，瓶裝果汁成品，若直接降溫，容易導致玻璃瓶因溫差過大而破裂或爆瓶，建議先放入溫水中，再緩慢加入冷卻水，使成品降溫。

8.成品：以4℃冷藏方式，保存期可達14天。



2次殺菌



冷卻



成品以4℃冷藏保存