技術內容

木鼈果蜜漬果肉製程(圖2)為去皮、切塊、殺菁、糖漬、乾燥、成品。

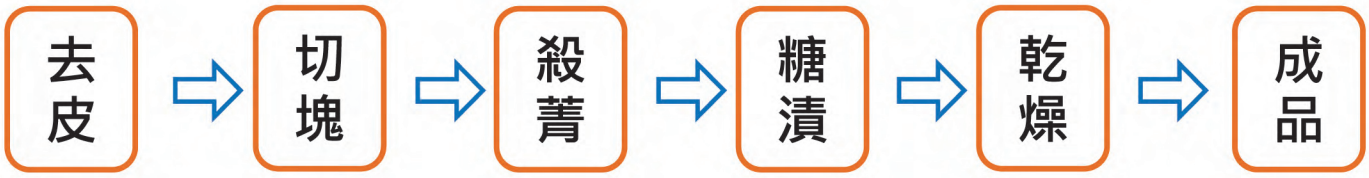


圖2.木鼈果蜜漬果肉製作流程

1. 去皮及切塊：將已經剖半取出種子及假種皮之副產物，去皮後，將果肉切成滾刀塊備用。



果肉原料



去皮



切成滾刀塊

2. 殺菁：利用熱水，將果肉殺菁20秒至1分鐘(依原料情形微調)，軟化組織，使調味糖液能更迅速進入果肉中。



熱水殺菁



撈起果肉



冷卻

3. 糖漬：利用2次糖漬過程進行調味及糖蜜，第1次糖漬液之可溶性固形物約為40°Brix，浸漬隔夜後，將果肉撈起，進行第2次糖漬液調整。將糖液煮開後，調整可溶性固形物約為50°Brix，將果肉放回已冷卻的糖液中(糖漬液可用檸檬或百香果進行調味，檸檬汁或百香果汁比例為38-48%糖液體積)，再次浸漬隔夜。每次浸漬時間約需20小時，且須注意夏季室溫不超過28℃，若室溫高於28℃，浸漬過程容易發酵產生不良影響。



糖漬



撈起過濾糖液

4. 乾燥及成品：將經過2次糖漬之果肉撈起，平鋪於鐵盤且使其不重疊，可使用烘焙料理紙防止沾黏，以熱風乾燥法(溫度50℃-60℃)進行脫水，期間須於適當時機調動層盤位置，使果肉蜜餞之水分均勻散失，並注意避免硬殼效應產生，待製品水活性低於0.7時，冷卻後收存。



排盤



乾燥



成品

5. 包裝及儲藏：成品可使用鋁箔或不透氣材質包裝，儲藏於室溫者，有效期限為2個月，儲藏於4℃時，有效期限可達6個月以上。