



# 有機梅子紅龍果果醬之製作要領

文/圖 陳奕君

水果除了鮮食外，亦常以榨汁製成果汁類食品，釀製成水果酒、水果醋及水果酵素，醃製成蜜餞類食品，糖漬製成糖漬水果類食品(如果醬、果凍、果糕等)，以及乾燥製成果乾類食品等加工方式利用；其中又以製作果醬所需的器材設備及技術門檻較低，為簡易且常見的水果利用方式，因此適合一般消費者家庭及小農少量DIY生產。

品質優良的果醬在色澤、風味及凝膠性等方面都需有良好的表現。其中色澤及風味，依使用的水果種類而異，優劣更視個人喜好而有所不同，惟凝膠性的表現則較具一致的標準。果醬凝膠狀態取決於果膠、酸及糖三者間的交互作用結

果。理想凝膠條件為：(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。

本場研發有機梅子紅龍果果醬製作方法，主要為利用有機梅果的低酸鹼度(約2.39)作為天然酸味劑，而以有機梅果及紅龍果果皮之高含量果膠(分別約1.45%及3.89%)作為天然凝膠劑，僅加入糖與有機紅龍果果肉，即可製作出色澤、風味及凝膠性等，各方面表現均佳的天然果醬；此製作方法完全不需額外添加吉利丁(明膠)、果膠粉或海藻膠等凝膠劑，以及檸檬酸或醋酸等酸味劑。材料用量參考配方比例為，梅果果肉：紅龍果果肉：紅龍果果皮之重量比=5：5：1，糖用量為上述水果材料總重量之70%。若於無梅果可用

時節，也可利用檸檬原汁(酸鹼度約2.08)作為天然酸味劑，並提高紅龍果果皮用量，作為天然凝膠劑來製作；材料用量參考配方比例為，紅龍果果肉：紅龍果果皮：檸檬原汁之重量比=5：4~5：3，糖用量為上述水果材料總重量之75%。



或

+

