



(計設新漿採木瓜用生先本邦戴所驗試藝園山鳳)

木瓜採漿製酵素

試驗中的一项新興事業

木瓜可以採漿製造「木瓜酵素」。本刊報導這消息後，接到很多讀者的來信，問及木瓜酵素的詳細用途、採製法、銷路，以及什麼時候開始推廣等問題。

本刊記者特地訪問農復會李秀先生，與鳳山熱帶園藝試驗所的戴邦本先生，搜集了一些材料，向關心這一問題的讀者們報導。

一、木瓜酵素有什麼用？

近幾年來，木瓜已逐漸變成大家熟悉的水果了

。但是講到木瓜酵素，恐怕大部份的人都只在書上或從談話中聽到這個名詞。但在英美等國家，「木瓜酵素」就像我們常用的胡椒粉一樣，非常普遍。他們將鹽與木瓜酵素一起裝在小瓶子裡，在吃牛肉或豬肉時，把這小瓶子裡的東西，隨意搽一點，來增加滋味，幫助消化。木瓜酵素可以消化蛋白質。瘦肉的主要成份是蛋白質，所以在肉裡加木瓜酵素，吃進肚子裡，就比較容易消化了。

除此而外，在製革、毛織業、釀造啤酒，與製造肉類罐頭、化妝品時，也都要用到木瓜酵素。

美國、英國、法國與日本，是使用木瓜酵素最多的四個國家。每年，她們都從錫蘭與非洲進口大量的木瓜酵素。而在錫蘭與非洲等地，木瓜酵素的生意，多年來一直是主要收入之一，農村經濟也因此受益很多很多。

二、本省木瓜適合採漿嗎？

種木瓜的農友，他們最關心的一個問題就是：本省現有的木瓜，可否採漿製造木瓜酵素？

木瓜酵素是剝破樹上青木瓜的外皮，收集流出的白漿，烘乾製成的。所以，矮生的木瓜，採漿時

請採用(臺灣農林)之優良種苗

- 一、造林種子：柳杉、馬尾松、廣叶杉、相思樹、桉樹、木麻黃、其他高山種子……等。
- 二、各種造林苗木：柳杉、廣叶杉、濕地松、琉球松、馬尾松、相思樹……等。

臺灣農林種苗園

臺北市重慶北路二段一九四號
郵政劃撥儲金一三六二二號

比較方便。

採木瓜酵素，不但希望漿量多，也要它品質好。對於蛋白質分解力強的，就是好的木瓜酵素。

採過漿的木瓜，作為青果出售，風味會稍為減低。但是，如能選到品質特別好的木瓜來採漿，採後還能保持相當的水準，在市場上仍可與一般木瓜一樣受人歡迎。萬一不能當青果出售，也可以加工製成木瓜糖或木瓜醬菜。這樣，既可減低木瓜酵素的成本，又可增加農家的收益。

此外，果實大，青果產量高，能抵抗根腐病，也是採酵素用木瓜的理想條件。

日本人曾經企圖在臺灣發展木瓜酵素的事業，但是他們沒有注意到品種的問題，所以沒有什麼成就。鳳山園藝試驗所這次做木瓜酵素的試驗，就特別注意了這點。