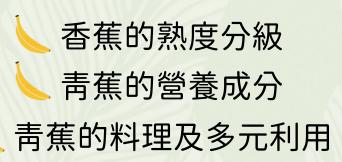


青蕉的多元利用

Utilization of Green Bananas





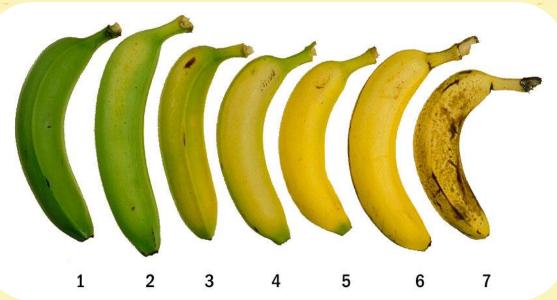




財團法人台灣香蕉研究所 Taiwan Banana Research Institute

香蕉的熟度分級

Banana Ripening Chart



圖一、香蕉熟度分級。色級一:全綠;色級二:青綠;色級三:綠多 於黃;色級四:約50%變黃;色級五:黃色兩端綠;色級六:全黃; 色級七:全黃帶褐斑。



圖二、香蕉經催熟後果實中的澱粉逐漸轉爲糖分。

Adel A. Kader. Recommendations for Maintaining Postharvest Quality of Banana. University of California, Davis. Postharvest Research and Extension Center. (https://postharvest.ucdavis.edu/produce-facts-sheets/banana)

青蕉的營養成分

Nutritional Facts of Green Banana

靑蕉



- ■富含抗性澱粉及膳食纖維, 有助於長時間增加飽足感。
- ●含糖量、抗氧化能力較低。
- ●富含維生素及微量元素。
- ●具調節血糖的功能。

黃蕉



- ●腸胃道易消化吸收,升糖指數GI値(Glycemic Index)較高。
- ●含糖量、抗氧化能力較高。
- ●富含果糖及葡萄糖。
- ●具促進腸胃道蠕動的功能。

表一、青蕉粉的營養成分及其含量。

a CIQUAL-CNEVA. 1993. Re´pertoire ge´ne´ral des aliments. In: Table de composition des fruits exotiques de cueillette d'Afrique, Vol. I. France: ORSTOM Editions/Tec & Doc Lavoisier/INRA Editions. pp. 8-12. bBezerra, C.V., Rodrigues, A. M. C., Amante, E. R., & Silva, L. H. M. 2013. Nutritional potential of green banana flour obtained by drying in spouted bed. Revista Brasileira de Fruticultura. 35(4): 1140-1146.

青蕉的料理 及多元利用

Cuisine and Versatile Utilization of Green Banana













靑蕉薯條











靑蕉脆片

清 蕉的料理 及 多 元 利用

Cuisine and Versatile Utilization of Green Banana











青蕉泥









5 加入青蕉粉製作而成。

水煮青蕉



(1)

使用清水洗淨靑香蕉的外皮。



2

將水煮滾,放青香蕉於滾水中煮 20分鐘後即可撈起。



3

靜置冷卻,去皮切段備用,亦可 去皮切段後冷凍備用。



4

蒜頭切成蒜末,加入醬油膏中,製成蒜頭醬油沾醬, 喜食辣者可依喜好加入辣 椒增添風味。

青蕉菇菇排骨湯

(1)

使用刀具去除青香蕉外皮的老厚纖維。



2

將已去除老厚纖維的靑香蕉浸泡 於鹽水中備用。



3

將靑香蕉切成塊狀備用。



4

排骨洗淨汆燙後即撈起,放入一 鍋乾淨水中煮至沸騰,隨即加入 青香蕉塊、胡蘿蔔塊及各類菌菇 燉煮,直至排骨軟爛,調味後即 可食用。





交通資訊:

- 1. 由國道3號南下過斜張橋後,下里港九如交流道,右轉沿台3線往屏東方向,經過九如市區,巴轆公園,九如橋後,見左側中油加油站,前方紅綠燈(九如國中十字路口),卽可見路口左側台灣香蕉研究所之道路指示牌,左轉循路直走卽可到達。
- 2. 屏南地區由國道3號北上下長治交流道後,沿高速公路下方平面道路直行,經 農科園區,熱帶博覽會園區後,於德華路口紅綠燈左轉,沿屏26縣道直行接三 和街繼續直行,沿途循指標即可到達。
- 3. 由高雄方向出發,下高屏大橋後,由橋下左轉河堤公路(堤防路),沿機場外環道直行,接台3線後左轉往九如方向,至九如國中紅綠燈右側即可見台灣香蕉研究所指示標牌。



財團法人台灣香蕉研究所

Taiwan Banana Research Institute