

大目釋迦冷凍果泥 製作及應用

文、圖 / 陳盈方

番荔枝臺東2號 (*Annona squamosa* L.)，俗名大目釋迦，為典型高呼吸率之更年性水果，具有後熟特性，需軟熟後方可食用或加工。果實為聚合果，果皮



大目釋迦果泥應用於雪酪製作，果泥使用率達 60%。

厚，鱗溝較深，微生物容易聚積，因此製作大目釋迦冷凍果泥須注意原料選擇、抑菌條件、加工製程及冷凍貯存等條件，避免交叉污染而直接影響果泥衛生安全與品質。

大目釋迦熟度不足時風味不顯著，但熟度太過時，又容易有發酵味且抑菌效果不穩定，容易受到微生物污染，因此原料選擇 8 分熟軟果為佳。果實抑菌條件為 2% 鹽水 100°C 殺菁 10 秒，取果肉時須注意操作動線，果實剖半及取果肉需獨立作業，果肉以湯匙挖取，可有效降低微生物污染情形。將果肉去籽後均質過篩或使用粗細過濾機，可提升果泥細緻度，便於後續應用。大目釋迦果泥經去除石細胞處理與未去除石細胞（對照組）於外觀及口感差異不明顯，因此果泥製作可節省去除石細胞的步驟，且以 -20°C 一般冷凍即可；貯存在 -20°C

環境時，應減少冷凍庫開闔避免環境溫度變化，將成品中心溫度維持在 -18°C 以下，可延緩果泥褐變。

大目釋迦果泥可應用於冰品，如雪酪、冰淇淋及霜淇淋等產品製作，雪酪 (Sorbet) 與冰淇淋外觀上不易區分，主要為口感上的差異。雪酪是由果泥或果汁與甜味劑所組成，美式、義式冰淇淋及含乳的水果冰淇淋，則皆有添加乳製品，惟獨雪酪沒有，因此雪酪口感類似水果冰沙。製作大目釋迦雪酪時，果泥使用率可達 60%，而添加乳製品的冰（霜）淇淋，果泥使用率則約 30%，製作過程可利用 60°C 之巴斯德殺菌法殺菌，風味俱佳，然而囿於大目釋迦果實特性，冰品製作僅能 1 次殺菌且不耐 2 次殺菌。製作大目釋迦霜淇淋時，需當日現做並使用完畢，霜淇淋原料殺菌後無法靜置隔夜，



大目釋迦果泥製作霜淇淋風味口感俱佳

否則易導致風味喪失且苦味產生。大目釋迦冷凍果泥技術開發及應用多元，在增進果實利用的同時，更應注意提升產品衛生安全及品質。