

7. 錫蘭醋栗調味醬試

製

錫蘭醋栗由於酸度高，色澤紫紅，風味良好，經與其他材料配合，是良好的酸味劑或調色劑，經試驗結果提供以下配方：

錫蘭醋栗 30%、澱粉 1%、果膠 0.5%、糖 14%、薑 1%、蒜 1%、鹽 0.2%、味精 0.2%、大豆蛋白 2%、水 50%、辣椒 0.1%。

製品風味良好，利用於蔬果沙拉甚為適宜。

8. 錫蘭醋栗冰淇淋加工

以錫蘭醋栗原汁 15%，奶粉 11.7%、砂糖 9%、聚合磷酸鹽 0.1%、甘油脂肪酸酯 0.3%、奶油或黃豆油 0.2%、羥甲基纖維素 0.7%、水 63%、組合經煮沸後冷卻，再送入製冰淇淋機內打製，20 分鐘後，即可完成，成品呈淡紅色，有光澤、質地良好，風味佳、清涼爽口。

錫蘭醋栗經加工之製品，由官能品評普遍獲得喜愛，接受性良好。此外在其他用途上，如果汁汽水、調配雞尾酒等亦適宜。

錫蘭醋栗美中不足的是果實不耐貯藏，於室溫下四天會呈皺縮，開始長霉，需冷藏或冷凍以延長貯放壽命。加工利用時，以採收成熟果並立即處理為宜，或經先行榨汁後，殺菁冷凍之，亦可保存一年，風味色澤仍佳，故以原汁冷凍貯放，再視需要加工利用，亦甚方便。

錫蘭醋栗果實雖可生食，然因酸味高，不宜多量直接食用，是適宜加工用途之良好水果，同時樹型美觀亦適宜庭院栽培觀賞，是值得進一步研究開發之果樹。



▲ 錫蘭醋栗冰淇淋

台灣省農業試驗所 組織之調適

文／廖慶樑
農試所技術服務室

農業試驗所奉台灣省政府核定組織調適案，除農藝系、園藝系、農業化學系、植物病理系、應用動物系、農場管理室維持外，將農業機械系調整為農業工程系，儀器化驗室調整為技術服務室，並增設農業經濟系、作物種原室及關西工作站等新單位，以因應業務之需。茲將各增改設單位簡介如下：

農業工程系：增加農業氣象研究工作與原農業機械系合併予以改設。

技術服務室：於七十六年奉省府核定將原儀器化驗室試

辦改為技術服務室，加強辦理農業技術轉移，訓練教育、諮詢服務、及農業資訊之蒐集管理與提供，績效良好，正式定名為技術服務室。

農業經濟系：專責研究產銷關係與評估，農業區域規劃與資源利用，以突破農業發展之瓶頸。

作物種原室：從事國內外種原之蒐集、繁殖、評估與保存，以提供育種單位最有效的育種材料。

關西工作站：專責研究柑桔栽培管理技術及育種改良工作。