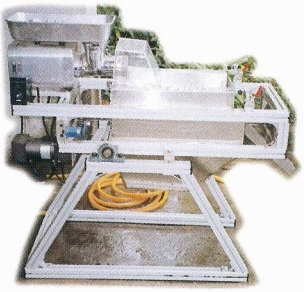
酸桔醬之製造方法



◎農試所農場室　陳邦華、陳烈夫　農工系　周廷弘
農化系　劉慧瑛　關西工作站　廖明章

以整粒酸桔之果實去籽後製成之酸桔醬是一種具有柑桔芳香，酸酸甜甜，口味特殊的佐料食品，營養豐富，食用後有助消化，健胃、止咳，促進新陳代謝的功能，深受消費者喜愛，其成品每斤約100元。酸桔爲芸香科柑桔屬常綠果樹，生長勢強，原產於中國大陸，200餘年前自廣東引進，夏初開花，果實秋天黃熟，扁圓形，果皮橙黃色，平滑，平均果重30公克，每果平均種子約15粒，果肉橙黃色，平均糖度約11° Brix，酸度3.33%，味酸不適於生食，宜加工利用。本省酸桔栽培集中於桃園、新竹、苗栗客家山區一帶，於柑桔園內零星種植，每年10月至次年1月採收，用以加工製成酸桔醬出售。

酸桔栽培容易，產量高，加工製成酸桔醬可帶給柑農一筆財富，惟酸桔醬之生產仍停留在利用農閒時期之人力進行人工剝皮、去籽之繁雜手續，無法大量生產，宜研究以機器代替人工剝皮、去籽、熬煮殺菌和裝瓶程序，以節省人工，增加農民收入，本所目前已研製完成果肉種籽分離機(圖一)，性能良好，值得推廣予農民使用。

茲將酸桔醬之製造和食用方法介紹如下：

一、原料選擇：選取果皮平滑呈橙黃色的果實爲材料，以無病蟲害及碰撞腐爛者最適於加工，果實需充分清洗乾淨。如未能於當日加工完成者，可貯放於陰涼乾燥處或5℃低溫冷藏室內，以免果實腐爛品質變劣，經調查酸桔之果實特性如表一。

二、剝皮：以機器或小刀將果實環切至果肉，將果皮剝除，剝皮時注意勿太用力將果肉捏碎，果皮及果肉分別放置於桶內。

三、去籽：以去籽機將去皮之果實放入壓碎，將種子與果肉分離，每小時可處理80至100公斤之果實，是人工去籽的20倍，經調查果實內種子之百分比如表二。

四、第一次熬煮：將果皮和磨碎之果漿，分別熬煮殺菁，果皮加水約煮二小時，將其果皮所含之苦澀味去除，果漿煮開即可。

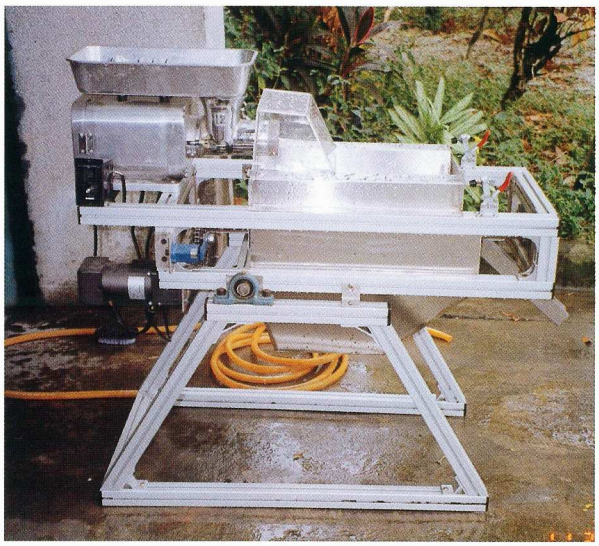
五、混合磨碎：將果漿和果皮混合加鹽或辣椒粉用磨漿機磨碎成黏稠狀，使呈黃色米漿狀，可視個人喜好加入蒜末粉、辣椒粉，作成辣味酸桔醬。

作者：陳助理研究員邦華
聯絡電話：04-3302301轉751

六、第二次熬煮：將磨成米漿狀的酸桔醬加熱煮開殺菌並調整適當鹹味，加鹽量約爲4.2%。

七、冷卻後包裝：將放置冷卻之酸桔醬裝於玻璃瓶中即爲成品，表三爲本所自製酸桔醬品質分析結果。

八、食用方法：酸桔醬作爲佐料用，沾食蘿蔔糕和白切雞、鴨、豬肉，也可拌飯和各種蔬菜，味道相當美味，另有一番風味。



圖一、酸桔種籽、果肉分離機

表一、關西及芎林兩地生產之酸桔特性資料

產 地	皮重 g	皮厚 mm	整粒重 g	種籽數	種籽重 g	高度 mm	寬度 mm	糖度 Brix
關 西	8.2	1.27	41.53	21	2.94	35.28	45.36	10.51
芎 林	7.49	1.9	36.34	22	2.53	33.22	44.12	9.37

表二、酸桔果實內種籽所占之百分比

產 地	整粒重 g	果肉種 g	種籽重 g	皮重 g	種籽重量 %
關 西	41.53	30.39	2.94	8.2	7.08
芎 林	36.34	26.32	2.53	7.49	6.96

表三、本所自製酸桔醬品質分析結果

成份	水分	灰分	抗壞血酸	PH	總可溶固形物	不溶固形物	可滴定酸度	水溶性糖	水溶性蛋白質	氯Cl
單位	%	%	mg/100g		Bx	%	%	%	%	%
平均值	87.86	3.62	5.38	2.67	12.2	1.11	1.28	4.64	0.43	0.83