

洋香瓜幼果醃漬加工利用與開發

◎鳳山熱帶園藝試驗分所　黃本田　王惠亮

本省洋香瓜多栽培在中南部及宜蘭地區，種植面積約一萬公頃，以雲林縣、嘉義縣、台南縣市最多，其中台南地區約5,000～6,000公頃，多數地區甚至全年種植。以往農民在栽培管理上爲了要提高洋香瓜成品之品質，在適當時期進行疏果，所得幼果數量相當多，因無適當加工利用，在田間任其腐爛，增加病蟲害發生，甚至影響後期作物之病蟲害防治。鑑於此，本分所在兩年前即開始研究洋香瓜幼果醃漬加工試驗，目前已將技術轉移至佳里鎮農村小型加工站。由洋香瓜果園疏果所得幼果醃漬加工製成酸瓜，目前已正式開始生產，成品已在市面上銷售，市場反應相當良好。酸瓜本身含有多量乳酸，富有特殊酸味及香氣，配合虱目魚、雞肉、鴨肉作湯，風味極佳，並可開發多種素食料理食品。茲將該項之工作成果簡介如下：

釐定洋香瓜幼果醃漬酸瓜之加工方法

選取之洋香瓜幼果先經連續式削皮機自動削皮及洗滌，再以人工剖片（機械剖片正在試驗中），加入果肉重2%之食鹽，以攪拌搓揉機適當搓揉均勻，取出放入塑膠桶內，上面加重石，最頂端再蓋塑膠布，使在室溫自然發酵8－10天則得風味良好之酸瓜成品。

研發適合洋香瓜幼果醃漬加工用機械

因洋香瓜幼果原料取自於洋香瓜果園，因此原料果必先經洗滌削皮、剖半、加鹽搓揉醃漬等之加工步驟，若單靠人工操作，不但費工且辛苦，且目前農村人力缺乏，雖然有很好的加工技術，若沒有足夠的人工或適當之加工機械，則難能推廣實用。鑑於此，本分所針對加工過程中各項操作，尋求適合使用之各種不同之加工機械，進行試驗研究，以求能提高工作效率且能使成品形態一致，維持良好品質。茲將本分所研發洋香瓜幼果醃漬加工用機械介紹如下：

一、研發洋香瓜幼果削皮機

洋香瓜之削皮工作相當費工，若使用人工削皮必須增加相當大的加工成本。經本分所使用多種削皮機試驗結果，目前認爲以高雄區農改場研發之連續式青芒果削皮機最佳，該機械經本分所重新調整削皮機切片轉動速度以配合樣品輸送帶速度則可解決洋香瓜幼果削皮工作，其工作效率與人工比較能提高六倍。

二、研發洋香瓜幼果攪拌搓揉機

洋香瓜幼果在加工過程中必需加鹽攪拌搓揉，若單獨使用人工操作確實很費工且非常辛苦，很容易使工作人員疲勞，降低工作效率，增加加工成本，經本分所試驗發現下列兩種攪拌機效果良好。

1. 滾動式攪拌搓揉機：利用製茶滾動式攪拌機，修改其攪拌片及調整其滾動速度，能使果肉滾動攪拌產生搓揉效果，並控制果肉片之破裂，解決洋香瓜幼果加鹽搓

酸瓜料理食譜

料理項目	主料(g)	酸瓜(g)	生薑(g)	水(cc)	味素、食鹽
酸瓜虱目魚湯	300	450	70	1200	適量
酸瓜鴨肉湯	350	450	90	1200	適量
酸瓜雞肉湯	350	450	80	1200	適量
酸瓜蚵湯	300	450	70	1200	適量
酸瓜蒸豬肚	400	450	90	500	適量
酸瓜蒸魚肚	400	450	90	500	適量

揉工作，該項機械之工作效率與人工比較能提高10倍。

2. 圓型攪拌搓揉機：本機是利用日本Mazelor公司之水泥攪拌機之操作原理，改良其攪拌機件，與果肉接觸之機械全部採用不銹鋼材質以符合洋香瓜幼果加工攪拌搓揉之效果，經試驗使用結果效果良好，且能大量生產，其工作效率與人工比較能提高18倍。

酸瓜料理食譜及其作法

1. 將酸瓜切成薄片及生薑切成絲後放入鍋內加水煮沸10～15分鐘（此時湯即有適當酸味）。
2. 加入魚、鴨、雞、蚵、豬肚等主料繼續煮沸（加魚、蚵10分鐘，鴨、雞、豬肚20分鐘），使其肉煮熟。
3. 加入適量味素及食鹽，趁熱食用。

輔導洋香瓜幼果醃漬加工站之設置及舉辦家政班之實地訓練

一、佳里鎮佳農加工站

在台南縣佳里鎮設立佳農農產加工站，收購該地區疏果後之洋香瓜幼果，製造洋香瓜醃漬酸瓜，該加工站總面積600餘坪，廠房面積300餘坪，冷藏庫60坪，削皮機3台，攪拌機一台，由83年6月開始輔導加工站之興建及機械之安裝，84年4月開始運轉正式開工生產，產品已正式在市面上銷售。

二、東山鄉凹仔腳加工站

在台南縣東山鄉設立東山鄉凹仔腳加工站，該加工站面積約150坪，冷藏庫30坪，削皮機一台，由84年12月開始生產。

三、舉辦家政班之實地訓練

在台南縣七股鄉農會舉辦農會家政班洋香瓜幼果醃漬加工講習會實地操作，用洋香瓜幼果爲原料實地加工製造醃漬酸瓜及指導由酸瓜爲主要材料做虱目魚酸瓜湯，鴨肉酸瓜湯、雞肉酸瓜湯、蚵酸瓜湯等之料理並當場品嚐，讓各學員回家後能在家自行製造酸瓜。

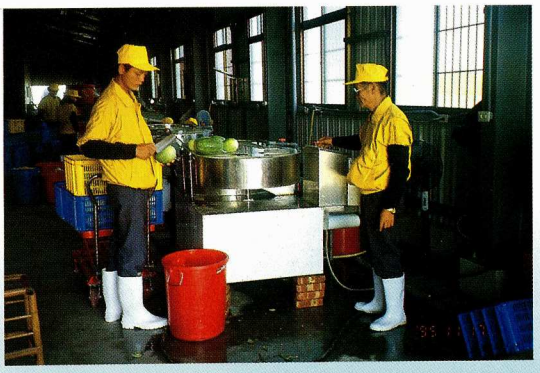
本計畫之研究與開發，不但能增加洋香瓜瓜農及加工業者之利益且能減少果園之病蟲害發生，節省果園農藥使用量，又能提高洋香瓜之品質。



瓜絲小菜



酸瓜成品



機械削皮



疏果後之幼果