

冷凍芒果青（情人果），是台灣特有的加工食品，主要原料為本地在來種的青芒果。由於此項產品在加工過程中，去皮作業最為耗工，因此本場承農委會經費補助下，研發成功連續式青芒果去皮機，並將技術轉移給廠商製造生產，已列入新型農機補助機種之一，目前已推廣至台南、高雄、台東等鄉鎮農會及果農使用。

本機因去皮率佳，作業效率及原料回收率均比人工高，果農反應頗佳。本機另一特色，除可做青芒果之去皮外，亦適用於甘藷、芋頭、馬鈴薯、洋香瓜等瓜果及其他球根類之作物，用途廣利用率高。

芒果青原料與加工

青芒果之外觀呈不規則之形狀，約略可區分為腎臟形、尖卵形、短卵形、長卵形、斜卵形等，經加工後清脆可口

，頗受國人喜愛。

連續式青芒果去皮機之利用

／陳秀文

據調查發現，供製作芒果青之原料果，約有90%係屬在來品種（土樣仔）。由於冷凍芒果青頗受大眾消費者的喜愛，市場供不應求，因此一般改良品種如愛文、海頓、金煌等除大部份作為鮮食外，為調節產量經疏果或自然落果，亦可用來製成芒果青，以饗消費大眾。主採用早期青芒果，但產量少，果核小，果肉脆，製成率高，晚期正逢盛產期，果核大，果肉稍帶纖維，品質較差。但製成品市場售價為每公斤140~200元，消費量以餐廳占50%，民間宴席30%，其次為零售、超級市場等，銷路看好。

其製作過程係將青芒果的表皮去除，挖出果核後，再將果

肉切成一片片長條形，

經過脫水、糖漬後

再完成包裝密封

，堆放在零下15

℃—18℃之冷凍

庫內貯存，解凍

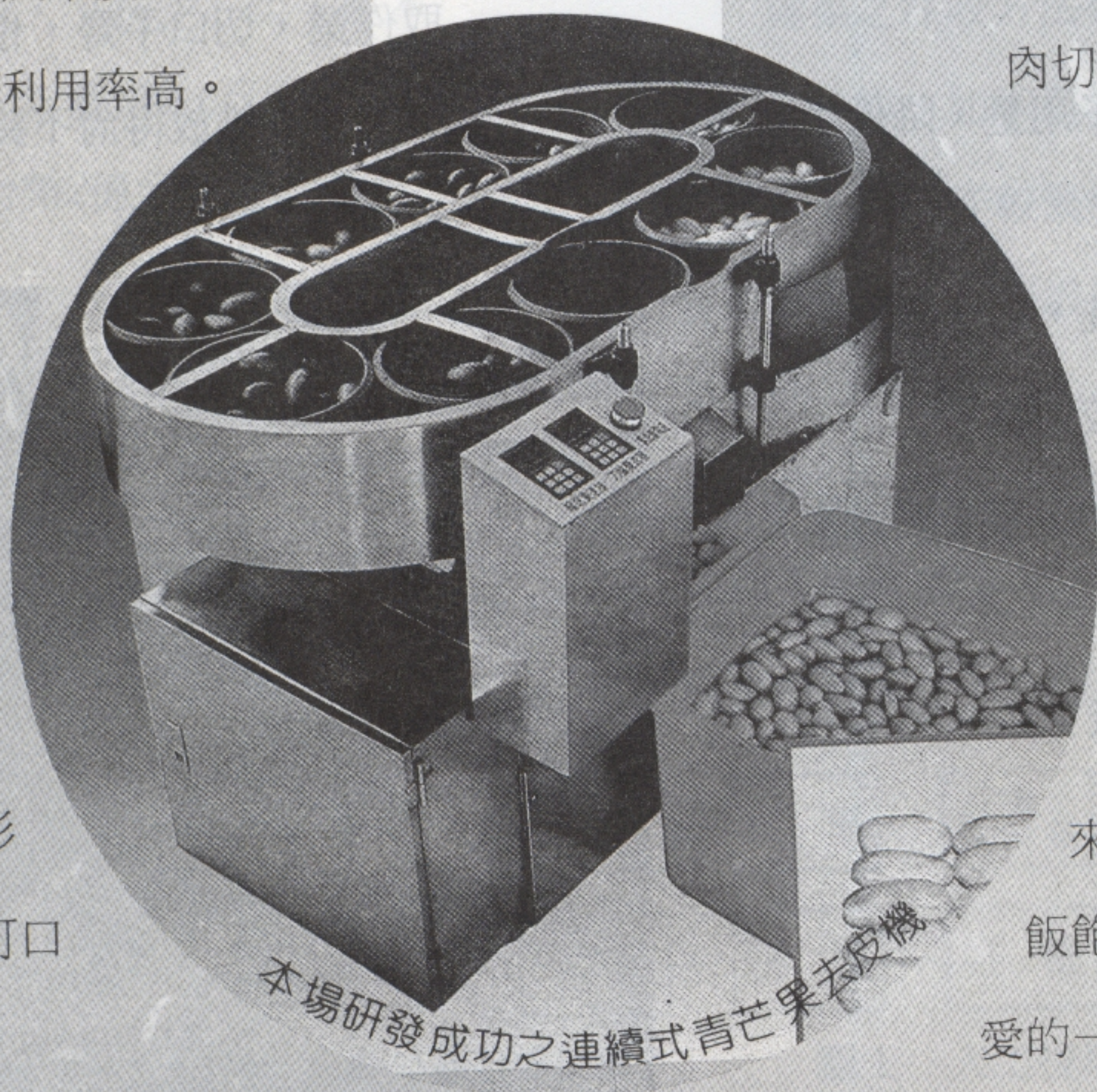
後仍保有果肉的

酸甜及脆度，吃起

來清脆可口，是酒足

飯飽後相當受消費者喜

愛的一道果品。





清脆可口情人果



馬鈴薯、甘藷之去皮亦適用本機種

其他適用本機種之材料

芋頭：種植面積2,635公頃，產量43,015公斤，主要產地為屏東、花蓮縣，加工產品有芋頭脆片、芋頭餡、芋頭冰淇淋、芋頭冰棒、芋頭羊羹、芋頭飲料。

洋香瓜：種植面積 7,202公頃，產量 100,347公斤，主要產地為台南、嘉義縣，加工產品有鹽漬酸瓜、鹽漬脆瓜、洋香瓜果泥、洋香瓜麵包、洋香瓜冰淇淋。

甘藷：種植面積10,157公頃，產量181,478公斤，主要產地為雲林、台中縣，加工產品有甘藷蜜餞、甘藷脆片、甘藷餡、脫水甘藷簽。

馬鈴薯：種植面積1,791公頃，產量36,390公斤，主要產地為台中、南投縣，加工產品有油炸馬鈴薯（薯條）、馬鈴薯脆片。

機械性能與人工作業比較

1.人工去皮：每小時作業量約20~25公斤，去皮厚度1.1~2.0公釐(mm)，去皮率達100%。可將果皮完全去除乾淨，但作業速度緩慢，去掉皮屑往往

含有大量果肉，果肉損耗嚴重，其產品製成率僅達60~65%。

2.機械去皮：每小時作業量約 150公斤，比人工作業速度約快 6 倍，去皮厚度0.35-1.0公釐(mm)之間，去皮率高達95%，回收率80%以上，每小時需水量約500~600公升，產品製成率比人工高出15%以上，本機僅需一人操作，即可連續24小時作業，省時省工省錢省力。

推廣與補助

本機已技術轉移給屏東正名機械有限公司製造生產，並辦理性能測定通過，農委會已將本機列入85年度(今年)新型農機補助機種之一，每台售價22萬元，一台補助6萬元，目前已推廣18台，分佈於台東、台南、高雄、屏東等各鄉鎮種植球根類作物較多地區，果農反應頗佳。除可降低果農加工作業成本，本機適用於作物類極廣，利用率高，使農民購買機械回收效益大，敬請大家多多採用。

