

將調整糖酸後之芒果醋分裝至清洗消毒過之玻璃瓶內，鎖上瓶蓋利用沸水浴進行殺菌，當瓶內液溫達85°C後維持10~15分鐘，旋緊瓶蓋倒置任其自然冷卻，此操作實則兼具瓶蓋殺菌效果故不可省略。殺菌完成之芒果醋即可黏貼標籤並於室溫下貯存。

結語：

芒果醋各步驟細節雖繁瑣，總言之即需具備衛生安全之管理概念。因發酵釀造工程雖屬成熟工業，但在導入新的生物技術觀念後，仍極具發展潛力，且其加工層次亦

屬高等加工，而科學化之管理實為此一產業其成敗之關鍵所在。故在此不厭其煩的向諸君陳述其加工原理及各步細節，期望能對有志於此產業者提供助益。為使讀者之思緒得以連貫，以下再就上述者作一簡單概述：芒果醋釀造係以黃熟芒果次級品為原料，經調理破碎後，調整其糖度至22~26°Brix，再接種純酵母菌元於室溫發酵3~7天，然後將芒果發酵液之酒精度稀釋為5~8%，接入純醋酸菌元30°C下靜置或通氣培養6~14天，經壓榨、澄清過濾、調整糖酸及殺菌後，即成果釀飲用醋。✿

走在時代前端的產銷班

—大社果樹產銷班第9班

楊文振

宗教上的朝拜“刈香”很流行，產銷班雖然沒有敬神迎神活動，可是，績優的產銷班，來參觀訪問的人潮一樣絡繹不絕。大社鄉果樹產銷班第9班就是活生生的例子。

高屏地區番石榴面積有2,000公頃左右，產地農會都組織有番石榴產銷班，這些番石榴產銷班大都有定期或不定期開會，然而，能更積極發揮產銷班功能的班就少了。大社鄉果樹產銷班第9班就是這類少數中的少數，因為該班能接受經營上的新觀念，表現出來的，自然不一樣就是不一樣。

該班成立於去年5月，班員一半是男士一半是女士（劉建明班長開玩笑說該班半

男半女），班員都很年輕，平均年齡只有37歲。班員年輕化的好處是容易接受新觀念，各方面吸收力強，而且衝勁十足。舉個例，該班才成立半年，就決定籌配合款興建集貨場，再過3個餘月，一座100坪大的集貨場就於焉落成了！（接26頁）→



班長檢視產品品質