番石榴策略聯盟

楊文振

93 年度番石榴策略聯盟獲得農委會 6,721 千元之補助，本年度執行成果有：1.台中區完成番石榴策略聯盟小包裝禮盒設計與製作，並於七個示範班隊推廣採用。2.高屏地區舉辦 48 小時訓練講習；台中區辦理完成七場訓練講習與一次產銷經驗發表會(93 年 11 月 21 日)。講習訓練：員林(11 月 15 日)、永靖(11 月 29 日)、溪州(11 月 23 日)、埔心(11 月 30 日)、二水(11 月 24 日)、社頭(12 月 10 日)、田中(11 月 25 日)。3.修正番石榴分級標準：特極品 13 台兩~15 台兩(490 公克~570 公克)；優級品 11 台兩~13 台兩(410 公克~490 公克)；良上級品 9 台兩~11 台兩(340 公克~410 公克)；良級品 7 台兩~9 台兩(260 公克~340 公克)。4.12 月份起分別於鄉間小路、康健雜誌廣告番石榴。12 月 18、19 日於大社鄉舉辦"芭樂健美樂 FUN 天"行銷活動，為配合該項行銷活動，亦與自由時報、中國時報合作，於該二大報廣告。二天活動約吸引 21,000 人次參加。5.目前市面上販售的番石榴果汁以混濁果汁為主，主要是因為新鮮番石榴果汁容易產生分層，產生沉澱，故商品上添加食用性增稠劑，使品質及顏色穩定，但因此降低了番石榴中的營養素。本研究以消費者健康為出發點，試圖利用泰國珍珠芭樂研發澄清番石榴汁及蜜餞，同時可以調節芭樂產量，解決產銷問題。初步製成 50%天然澄清番石榴汁，貯藏期間，果汁的抗氧化力與維生素 C 會隨著貯藏時間而減少。色澤方面，室溫貯藏的色澤變化最大，在貯藏兩週就已經產生褐變，且已失去番石榴的風味；冷藏者變化不大，貯藏一個月品質仍穩定，冷凍者則可貯存兩個月。然而在番石榴香氣上，卻略為不足，因此採用黃熟土芭樂汁添加在番石榴果汁中，以凸顯其番石榴香氣，且將新鮮果汁的含量提高為 70%，效果不錯，在整體接受度上比 50%者高出許多。成品之 VitC 含量為 137.76mg/100mL、抗氧化力(DPPH 清除能力)為 40.2%、還原能力(FRAP)高達 13000μmole/L，濁度為 312NTU、糖度為 14.6、pH 值為 3.82、L a b 值分別為 35.21、2.83、20.6。與市售產品抗氧化能力的比較結果發現，市售番石榴果汁普遍抗氧化力都不高，自由基(DHHP)清除能力約 16%，還原能力(FRAP)在 5000μmole/L 左右，故本澄清番石榴汁產品有較市售產品優良的抗氧化力及天然健康的特質。在番石榴蜜餞上，添加 1.2%的食鹽以抑制褐變及保持鮮綠色澤，再添加 2%氯化鈣，可得到口感與色澤俱佳的產品，該成品含有極高量之 VitC，約為 486mg /100g。最後再以真究包裝。該番石榴蜜餞由於不含防腐劑，且為低糖浸漬，故最好低溫貯存，約可貯存二個月。