金桔乾果加工研究

李穎宏、陳正敏

金桔為具有保健訴求之優良傳統農產品，本研究主要在以非漂白方式，將綠皮金桔果轉色成金黃色產品，建立人工轉色與人工乾燥方法生產調味金黃金桔乾果製程，以促進農村特用作物保健產品之發展。主要結果如下：綠皮金桔乙太陽光照轉色約需 32 小時；人工轉色則約需 40 小時，二種處理之 L、a、b 值分別為 83.4, 4.14,31.9 及 76.5、0.03、24.2。殘留率分別為 52.9%與 44.77%。表 1 為以不同轉色法及乾燥法之金桔，利用不同糖濃度與果汁比浸漬後，其乾燥品質比較，其中以較低糖濃度及較高汁液比浸漬後，再乾燥處理者可取得較佳色澤，其水活性及水含量亦較高，分別介於 0.88-0.913 及 46.4%-50.5%。其酸度則為 13.1-15.9，pH 介於 3.0-2.97 間，乾燥殘重介於 21.0-22.6 間，較之未調味者之 17.7-19.7%多出約 3%殘留率。

表 1.金桔果調味後乾燥品質比較

	TSSC	pH	酸度	色澤			WC	Aw	Residues
	(%)		(%)	L	a	b	(%)		(%)
1-3	44	2.94	15.2	37.4	7.5	15.0	35.8	0.821	18.8
2-3	26	2.98	12.5	37.7	7.7	15.6	44.8	0.858	20.9
3-3	26	2.98	18.4	40.7	8.1	17.1	36.1	0.843	24.2
4-3	25	2.99	18.6	38.6	8.3	16.0	38.6	0.836	18.7
5-3	29	3.00	17.8	29.9	2.0	7.1	29.4	0.767	20.8

表 1.(續)

	TSSC	pH	酸度	色澤			WC	Aw	Residues
	(%)		(%)	L	a	b	(%)		(%)
1-1	27	2.97	13.1	48.9	7.8	21.2	46.4	0.897	21.1
2-1	44	3.00	14.8	47.6	9.4	17.9	47.0	0.889	21.5
3-1	34	3.01	15.9	45.2	9.4	21.6	46.8	0.889	22.6
4-1	34	3.00	13.9	51.3	9.1	21.7	50.5	0.913	20.9
1-2	42	3.00	16.6	44.4	8.3	19.1	40.1	0.857	18.5
2-2	59	2.97	18.6	46.1	7.7	19.4	43.7	0.868	20.4
3-2	31	2.98	17.5	45.3	10.0	18.9	39.7	0.828	22.1
4-2	35	3.01	19.1	46.1	8.8	18.6	40.2	0.839	21.4
5-2	28	3.04	13.9	30.7	2.8	8.3	30.8	0.793	19.8