

芒果青加工製程改進

李穎宏

本試驗之主要目的在改善芒果青加工流程之流暢度及確保產品品質。先前即有試驗單位推廣利用金煌芒果製作芒果青，旨在擴大芒果青加工原料之多元性誠屬可貴，惟加工流程中涉及利用 2% 鹽水浸漬鹽析脫澀 6 小時及 40° Brix 糖水在 5°C 糖漬 24 小時，在加工流暢度尚嫌不足，且採低溫糖漬較耗能源。因此本試驗乃針對其鹽析脫澀及糖漬方式進行探討，其結果如圖 1、圖 2 及圖 3 所示：其中 B 及 C 處理是以 2% 食鹽水分別浸漬 6 及 9 小時，F 及 G 處理是以 3% 鹽搓 1 及 1.5 小時，I 及 J 處理是以 2% 鹽搓 1 及 1.5 小時，K 及 L 則是先以 3% 鹽搓 15 分鐘再浸入 2% 食鹽水中 6 小時後分別以蔗糖及果糖進行糖漬。以上過程皆於室溫下進行，糖種類除 K 處理使用蔗糖外，其餘皆以果糖糖漬，其使用糖漬濃度則皆為 50° Brix。

從產品官能及糖酸分析結果來看，色澤是以 2% 鹽水浸漬者較佳(B 及 C 處理)，其次為 3% 及 2% 鹽搓 1 小時者(F 及 I 處理)，脆度則以 B 及 I 處理較佳，脫澀效果是以鹽水浸漬者(B 及 C 處理，如圖 1)較差，糖之滲透速率在 4 小時前 B 及 C 處理明顯較其它處理慢(如圖 2)，在整體口感上是以 F、G、I 及 J 處理較佳；鹽水浸漬之 B 及 C 處理則太酸，而 K 及 L 處理者則太甜(如圖 3)。從以上分析顯示：芒果青加工若採 I 處理進行，不僅可得較佳品質且加工時程可縮短至 7 小時，達到當日原料當日製作完成之目標，且不必利用冷藏 24 小時，對於能源節省方面亦多貢獻。

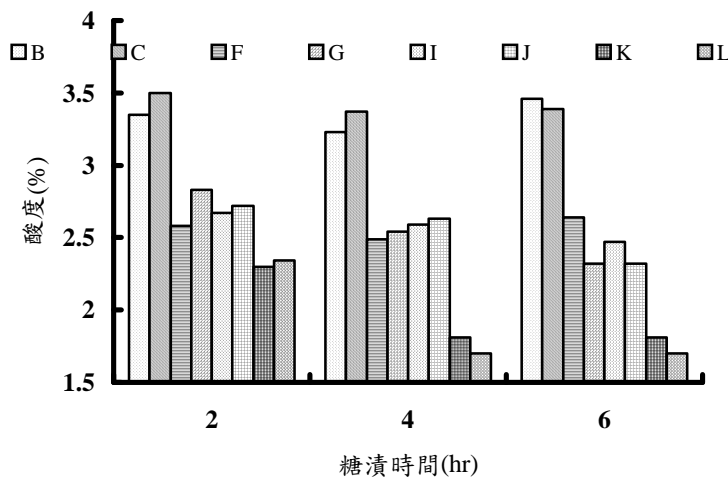


圖 1.不同處理芒果青糖漬期間之酸度變化

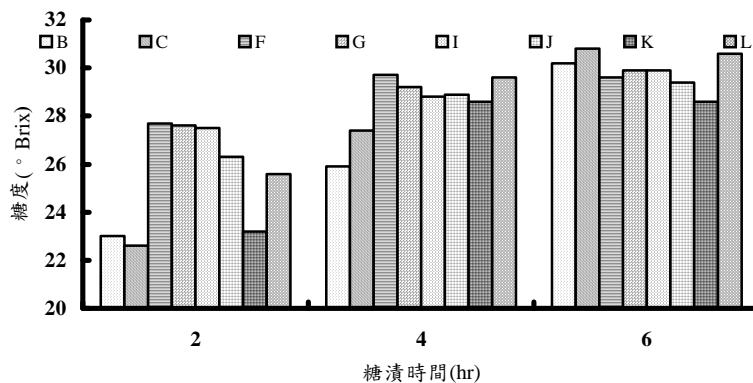


圖 2. 不同處理芒果青糖漬期間之糖度變化

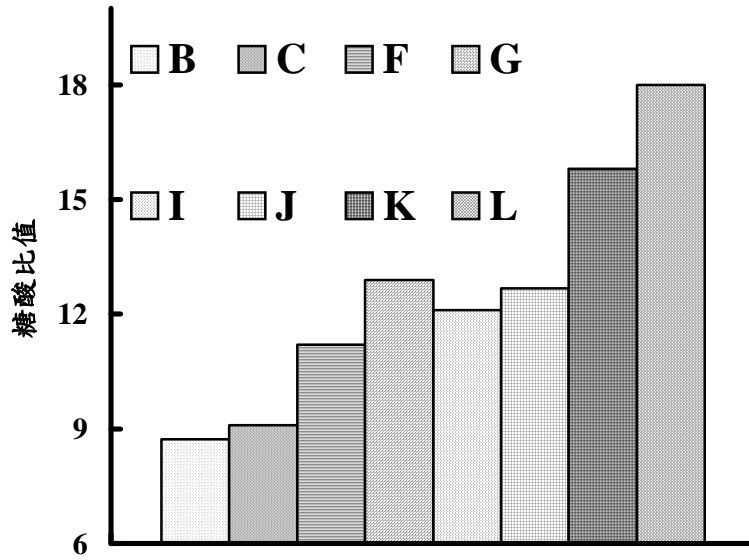


圖 3. 不同處理芒果青成品之糖酸比值

