



臺
東
區

農技報導

發行機關：行政院農業委員會臺東區農業改良場

發行人：陳信言

中華民國 108 年 8 月 出版

第 69 期

木鱉果蜜漬果肉製作技術



圖 / 文 陳盈方

前言

木鱉果(*Momordica cochinchinensis* (Lour.) Spreng.)屬於葫蘆科苦瓜屬之本土原生作物，為衛生福利部公告可供食品使用原料，惟須注意種子具微毒性，不可食用。木鱉果假種皮含有豐富的植化素，如類胡蘿蔔素之茄紅素與 β -胡蘿蔔素，目前均著重於假種皮取得及其利用，取出假種皮後，剩餘果肉及果皮，其重量約占全果的36%，不論在外國產地如越南、泰國，或本土業者，多將其廢棄而不予利用。本場選擇適當熟度之木鱉果，進行果肉蜜餞製作開發。木鱉果果肉微帶苦味，隨成熟度不同，苦味亦有差異，因此蜜餞製作時，可利用殺菁、糖漬及檸檬或百香果調味糖液，來調整風味。運用欄柵技術(Hurdle Technology)概念，不使用防腐劑等食品添加物，以水活性作為製程管控點，建立加工新技術研發新產品。

原料選擇

木鱉果果肉原料選擇方面，由於木鱉果具有後熟特性，因此熟果在各階段所呈現成熟度，可對應不同之利用方式，目前將熟果成熟度分為4個階段，以按壓方式判別，可概分為未熟、7~8分熟、9分熟及軟熟(圖1)，未熟果建議放置於室溫，等待果實後熟轉色後利用較佳，其餘3個階段的果實，假種皮皆可直接脫除使用，7~8分熟果實，果肉組織尚未完全軟化，可做為糖漬蜜果原料。



圖1.不同成熟度果實色澤變化

技術內容

木鱉果蜜漬果肉製程(圖2)為去皮、切塊、殺菁、糖漬、乾燥、成品。

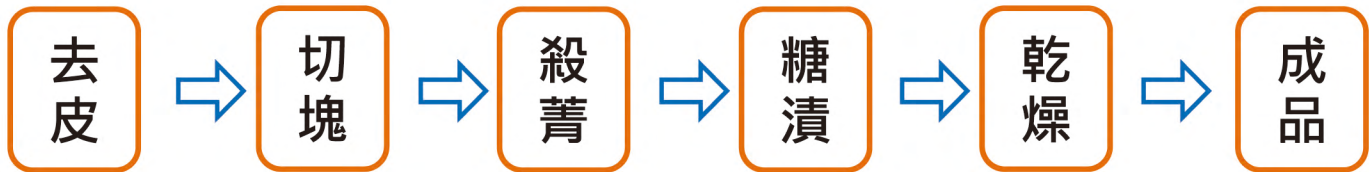


圖2.木鱉果蜜漬果肉製作流程

1. 去皮及切塊：將已經剖半取出種子及假種皮之副產物，去皮後，將果肉切成滾刀塊備用。



果肉原料



去皮



切成滾刀塊

2. 殺菁：利用熱水，將果肉殺菁20秒至1分鐘(依原料情形微調)，軟化組織，使調味糖液能更迅速進入果肉中。



熱水殺菁



撈起果肉



冷卻

3. 糖漬：利用2次糖漬過程進行調味及糖蜜，第1次糖漬液之可溶性固形物約為40°Brix，浸漬隔夜後，將果肉撈起，進行第2次糖漬液調整。將糖液煮開後，調整可溶性固形物約為50°Brix，將果肉放回已冷卻的糖液中(糖漬液可用檸檬或百香果進行調味，檸檬汁或百香果汁比例為38-48%糖液體積)，再次浸漬隔夜。每次浸漬時間約需20小時，且須注意夏季室溫不超過28℃，若室溫高於28℃，浸漬過程容易發酵產生不良影響。



糖漬



撈起過濾糖液

4. 乾燥及成品：將經過2次糖漬之果肉撈起，平鋪於鐵盤且使其不重疊，可使用烘焙料理紙防止沾黏，以熱風乾燥法(溫度50℃-60℃)進行脫水，期間須於適當時機調動層盤位置，使果肉蜜餞之水分均勻散失，並注意避免硬殼效應產生，待製品水活性低於0.7時，冷卻後收存。



排盤



乾燥



成品

5. 包裝及儲藏：成品可使用鋁箔或不透氣材質包裝，儲藏於室溫者，有效期限為2個月，儲藏於4℃時，有效期限可達6個月以上。

結語

為達到全果利用之目的，開發蜜漬果肉製作技術，有效提升其附加價值。發展循環經濟為全球注目的新趨勢，亦是當前政府新農業政策重點方向，朝減少廢棄物、提高產值之目標邁進，因此天然副產物再利用，也成為農產加工業者新選擇。臺東地區地理環境適合發展觀光休閒農業，特色作物木鱨果紅色風潮的興起，帶動當地農業觀光發展，除了特色料理及飲品之外，藉本技術開發之新品，可作為茶食點心，豐富伴手禮及美食地圖，期望能增進全果利用性，提升木鱨果副產物價值，也促進樂活產業發展。

發行機關：行政院農業委員會臺東區農業改良場
地址：95055臺東市中華路一段675號
網址：<https://www.ttdares.gov.tw>
電話：(089)325110 / 傳真：(089)338713

發行人：陳信言
總編輯：蘇炳鐸
主編：黃薔臻
作者：陳盈方

GPN：2010000422