

梅子加工簡介

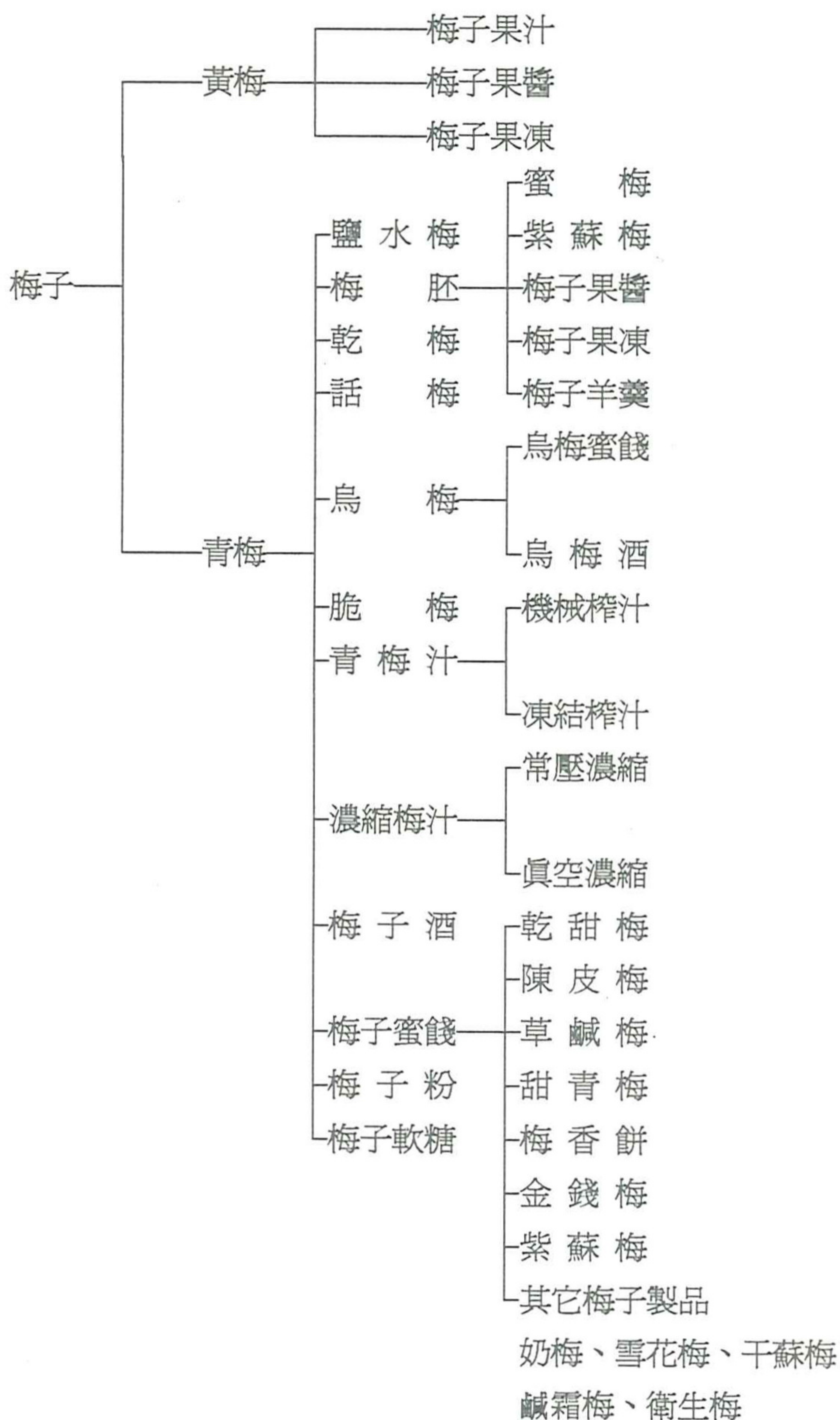
趙傳銘

本省梅子之栽培生產大多分佈於中、南部海拔200~1200公尺坡地，其中以南投縣、台中縣及台東縣為三大主要產區；其開花期為每年之十二月下旬至翌年元月下旬，盛產採收期為三月下旬至四月下旬；而全省梅子產量由3萬噸至9萬噸不等。

在品種方面梅子雖然有大粒梅、小粒梅、平頂梅、胭脂梅等等許多品系，惟在大型外銷加工廠中對於品種並無特別要求，但在梅粒大小及是否有斑點則關係到原料價格，同時亦間接、直接地影響到加工成本及成品售價。故就品質較優的梅而言：全省產量有九成以上均被加工製成梅胚外銷出口。自古以來梅子便被視為一種珍貴的食品，而梅干更是中藥店裡的一味藥材；在坊間梅子更是經常被使用在便當中作為開胃及保鮮的餐點，此外在炎炎夏日中飲上一杯冰涼的酸梅湯，其滋味及消暑的爽快相信是許多朋友們難以忘懷的經驗；然而梅子的加工法多半沿習著古老而傳統的做法，因此其食用及消費型態一直沒有擴大開來，造成省產的梅子絕大部份均被日本收購迨盡；因此實在有必要多方面的進行研究開發讓其製成品多元化藉以擴大消費市場。

由於青梅的採收期在三月下旬至四月下旬，短短不到二個月的時間，而且其產量又非小數目，因此造成梅子在加工上的極大不便，茲綜合所有加工方式，認為目前惟有延用前人經驗將原料以鹽醃漬乃為一種最經濟方便及快速的加工法；當然亦可予以冷凍來貯存，惟受所需之冷凍庫數目，加工方法及經濟上之種種條件限制，故而僅少數幾家工廠進行契約式加工今就梅子加工及其產品整理如下表；供讀者參考：

梅子加工產品之分類



因梅子產季集中，梅子工廠多半承襲著傳統的鹽漬加工法，亦即利用鹽的滲透壓作用及氯離子，低氧等種種作用使梅子達長久保藏之效。

A:鹽水梅及梅胚:

製作流程：

原料青梅→入廠過磅→水洗分級大小→入鹽漬池及加鹽

→鹽漬保存→撈出日晒→選別分級→包裝成品(梅胚)
(鹽水梅)

加工說明：

- 1.由於青梅自採收後，其呼吸作用及自家消化便開始作用，故青梅之進廠作業為配合流程順暢通常在採收集貨後立即進廠入池鹽漬，換言之其加工時間必須是當日晚上一直作業到翌日；務必要完全處理及完成鹽漬。
- 2.品質之控制：包括入廠原料青梅的不良率控制，鹽漬鹽度的維持(鹽度20~24Be)，及日晒時水份之控制；其中不良率直接影響到加工成本而鹽度之維持則關係到貯藏期間梅子品質是否會發生變化，而梅胚水份則屬外銷廠之品質要求及對成品搬運成本、組織、色澤及風味均有影響。
- 3.成品包裝：因梅胚經日晒過後其組織柔軟不

耐重壓；故其外包裝要求以能保護內部梅粒可耐高壓及海運期間的高溫及長時間；目前就工廠而言多半選用12公斤裝的木箱，惟每年所耗用的木材不可謂小數目；而近幾年某日商則選用可重覆使用的聚合石化材質；可惜的是其設計型態申請專利，故未能廣為普遍使用。

- 4.副產品說明：醃漬鹽水梅所發生的梅湯(鹽漬液)可使用於嫩薑、紫蘇之加工；日晒梅胚過程中所篩選出的斑梅可加工調製成其他蜜餞，最普遍的即是一般食用的話梅、蜜梅、紫蘇梅及甜菊梅，此外加工中所造成的破梅可經再乾燥磨製成梅粉。

B:話梅之加工:

製作過程：

梅胚(水洗脫鹽)→晒→梅→(水洗脫鹽)→再晒→梅干→浸調味液

→再晒→成品話梅

加工說明：

話梅可以說是由來已久的一種傳統梅子加工品；但由於過去在加工時較不注重各種衛生及添加物法規，所以讓蜜餞的形象蒙上一層陰影；如今在農委會及食品研究所及各大專院校等學術機構研究下誕生了CAS優良蜜餞，即是要給予業者正確的加工觀念及態度，使蜜餞能達到買得安心，吃得健康的境界。

- 1.梅胚之水洗脫鹽：因健康意識的抬頭，消費者對於傳統話梅的高鹽度漸漸失去接受性，因為已有許多廠商開始走向低鈉鹽之話梅，因梅胚之鹽度極高(約35%)故欲將其鹽份除去多半採水洗，漂水法；如此可同時達到除去鹽份及提高衛生之效；惟水洗法有：一為梅胚晒成後，一為梅乾晒成後，視工廠加工

條件及風味而定。

- 2.調味：雖說經過漂水的梅干其果肉中之含鹽份較低，但若欲直接食用尚有一段距離；故而必須再經由調味並配合適當之人工甜味劑，藉以增加話梅之食用性；惟傳統之話梅加工多添加糖精及甜精(糖蜜素)且其用量往往超過國家標準，而目前農委會所推行之CAS優良蜜餞則不准此二者之添加；准予添加的



梅結果情形



梅採收後濾除雜物作業

人工甜味劑或代糖有甘草、甘草素、甜菊草、阿斯巴甜等及其他衛生署等政府單位認定之代糖。

至於調味之方式有浸泡式及混合式兩種，顧名思意：浸泡式乃將梅干直接浸於調味液中一定之時間，令其吸收調味液，而混合式則定量稱好梅干再配合定量汁液加以混合；而此兩種各有其利弊端視加工者經驗及作業情形而定。

C:脆梅及蜜梅:

製作流程：

青梅→揉鹽→加壓鹽漬隔夜→水洗脫鹽(漂水)→日晒(蜜梅)→初糖漬
→再糖漬→濃糖漬→成品

作業說明：

- 1.製作蜜梅或脆梅時，大體上兩者之加工法差異不大，惟製脆梅時為使成品保有相當之脆度一般均採熟度較低的青梅，故而有“製脆梅之青梅要以清明節前之梅子”如此一說；其實只要青梅之硬度足夠倒也不必拘泥此一說法。至於蜜梅或軟梅因加工過程中果肉之皺縮作用故會失去大部份汁液，造成果肉缺乏，故加工時多選用規格較大的青梅。
- 2.因青梅果皮果肉中含有苦及澀味成份，故加工糖漬前務必要將兩種成份去除，其方法乃藉揉鹽之脫水作用及水洗漂水之時間加以配合達成；就中脆梅較注重漂水而蜜梅較重揉鹽及鹽漬。
- 3.為使蜜梅之風味適度形成，日晒是不可避免的，唯日晒時每隔2~3小時須將梅粒翻動一次，務令整顆梅粒均能得到充分之日照以促成風味形成，而脆梅因講求青梅原