

東河鄉脆梅加工介紹

林國榮

概況

梅原產於我國，花及果實均可食用。除此，自古即為詩人所歌頌，並且是醫藥上應用的材料。因為即使風雪交加，依然屹立綻放，所以被選為我國國花。至於梅子的果實在未成熟時組織內之氰化合物因食用或破壞而釋放氰酸，具有毒性；此外亦含苦澀成份如杏仁甘及單寧等，故多製成加工食品，幾乎不生食。

台東縣東河鄉是本省梅之主要產區之一，以往生產的梅子大都初步加工成梅胚外銷日本，近年開始拓展國內市場。

東河鄉梅種植面積約500 公頃，品種很多有青梅，胭脂梅等。

目前有二個產銷班在經營，生產的梅子除了少數自行作家庭加工以自食或饋贈外，大都醃漬成梅胚銷往日本，由於日本人對梅子情有獨鍾，消費量極大，目前所製梅胚均是銷往日本再加工成成品，在90%左右，只有約10%在本地直接加工作成脆梅。



脆梅糖漬作業

味，故無此日晒操作。

4. 糖漬作業：糖漬過程概括可分為兩大階段；初糖漬及再糖漬；一般言之初糖漬其糖度較低，其目的除了令梅粒吸收部份糖量外，亦兼具部份脫苦、澀之作用，故初糖漬後之糖液通常不繼續再利用，此外初糖漬過程因處於低糖度狀況下，較易受微生物～酵母菌之繁殖作用而使其產生發酵起泡，嚴重者會破壞梅粒組織使成海綿狀，故此階段衛生要求較高，糖漬液需時加煮沸殺菌(每天)；再糖漬過程其目的乃在使



梅粒吸收足夠之糖度，令梅之酸與糖之協調而達到美食目的，故此階段之糖漬速度需考慮成品之目的口感及風味而調節。概括言之蜜梅之糖漬速度要快甚或以純糖醃漬，而脆梅多半以不同濃度之糖度來漸次提高糖度；至於成品糖度，為使產品能達久藏之效均控制在50甚或60 Brix以上。



脆梅・地區特產

近年來，產業升級一直是本省經濟轉型的重要政策，農業也不例外，政府每年均投入相當的人力、物力來輔導農民生產精緻產品，共同打開更寬廣的市場。東河鄉自三年前試著將傳統醃漬梅子的家庭式手藝，提升為一項地區特產。

清明前後是梅子採收期，隨著採收期的早晚，加工成品各有不同，目前發展的重點在於脆梅，使用的梅子以在清明之前採收的品質較好，此時梅子尚未完全成熟適合作脆梅；中期採收的梅子則製成Q梅；到成熟期採收的梅子只適合作蜜梅，或加工成果汁等其它產品了！一般而言，脆梅在色澤、口感上均較好，而該鄉在品質的要求亦相當嚴格，未達分級標準的均淘汰。

脆梅加工方法

原料送到，先作分級篩選，挑選色澤好、顆粒大的為標準。

由於梅子果實表皮具有一層厚皮，其在糖漬期間，會阻礙糖分進入果實內部。同時這一層果皮含有苦味及澀味，故採收後的梅子進入加工廠之後，必須先予以加鹽磨滾，藉著梅子與梅子之間相互磨擦及鹽的作用，促使表皮造成脫水及破損的現象，來達到脫苦、脫澀的作用；一般使用的鹽量是梅重量的1/10。

經過前面的處理後，隨即將梅子浸入含有1%氯化鈣的水溶液中，進行鈣化處理（又稱硬化處理），由於氯化鈣溶解於水中時會解離出鈣離子，此鈣離子便會和果實中的果膠、蛋白質等作用使其由小分子聚合大分子，而造成組

織變硬的效果。

亞硫酸本身，除了具有漂白作用之外，更有防腐的效果，由於整個糖漬過程中，梅子始終是曝露在空氣中，非常容易引起微生物的滋長繁殖，故有必要添加少量的亞硫酸，唯其使用量及方法乃有所限制，必須參考中國國家標準（CNS）添加使用。

用量標準： SO_2 殘留量10.3g/kg 以下，Ca殘留量10g/kg以下

總計硬化處理的時間約需1~2天，之後即可開始進行糖漬的操作；首先依一定的比例稱取砂糖及水調成約30%的糖液，並將此糖液煮過，待其冷卻後，方可將梅子醃入糖水中進行糖漬。

糖漬時，為避免梅子果實上浮至糖液面，可以尼龍網覆於其上，並加木板及重石壓下。如此過了1~2天後，糖分已進入果實內部時，再將果實與糖液分離，並加糖提高糖液濃度約5~10%，更經煮過殺菌、冷卻後，再將梅子果實加入進行糖漬。

經1~2天後，再將糖液取出，並調高糖度、煮沸、冷卻等反覆操作，直至梅子果實中的糖度高於65%之時，即可進行包裝裝瓶→殺菌→冷卻→貯存（成品）。

為防止脆梅在貯藏過程中發酵，以熱水加以殺菌，同時加熱對於糖漬作用的進行，有相乘的效果，但是熱對於果實組織有軟化的作用，特別是當溫度高於60°C之時，便有逐漸明顯影響，故為製成香脆可口的脆梅製品，一般均以熱水殺菌後迅速冷卻的方法來進行。