

加工部份(二)

(一)液態飲料(枸杞)試驗製—配方與適口性之研究

本計畫系以枸杞不同植株之部位為原料，探討單複料各種不同配方製成液態飲料之可行性，其試驗設計之處理，共分14種，即根、莖、葉、果、根莖、根葉、根果、莖葉、莖果、根莖葉、根葉果、根莖果及全草等，甘味料有砂糖、蜂蜜、甜菊等三種，殺菌溫度分95°C、100°C、155°C、120°C各以15分、20分、25分、30分為試驗殺菌時間，經試驗結果為：

1.14種處理中凡參有葉片之單料或複料試製品其風味均含苦味，而不含葉片之果實單料或

複料之試製品經品評結果均可列為被消費者接受之配方，其評分排列順位為：平均在七分以上的為莖果、果、根果與根莖等四種，評定五至六分的為根、莖、莖葉、根葉、果葉、根莖果與根莖葉果等七種，評定五分以下的為葉、根葉、莖葉等三種。

2.在甘味料方面以蜂蜜最佳，次為砂糖，再次為甜菊糖，最後為甘草。

3.殺菌溫度：因本試製品為中性(pH6.5)飲料，其殺菌溫度以120°C/15分鐘較適當。

(二)即溶性魚腥草茶包試製改良

魚腥草為本省最普遍，民間使用已久，且野生性甚強之保健植物，本場已將其開發成沖泡式茶包，但由於其乾燥後之植株以開水沖泡時之成分水解性並不高以及尚含草腥味，本計畫擬將其開發成即溶性粉狀茶包，其主要試驗項目為探討不同原料量(即每公升投入10g、20g、30g、40乾品)之製成成品量以及採用噴霧乾燥機之乾燥製粉條件，經試驗結果為：為原料

量與成品量之比例為12:1即製粉率為8.6%，操作條件以原料進風口溫度115°C，成品出風口溫度95°C，作業之風量550ml/hr，最為適當。至於甘味料之添加時機除甜菊糖可於原料熬煮時入外其餘最好於製成粉狀後添加，否則必須於濃縮液中再加入0.5%之賦形劑才能噴霧順利及避免吸濕結塊。

六、作物種原

由於若干種原具有不同之地域適應性，因之依其原生地就近蒐集保存與利用方屬正途；另配合團隊精神進行分工避免重疊，則為較具合理化與科學化之保存方法，可提供所需相互交流應用，亦符合我國種原營運之原則。本區地處本省東南隅，氣候環境與某些較稀有之植物種原不同於本省其他縣份。因此採行區域性保存，俾為種原運作穩定發展同步邁進。配合國家作物種原中心之營運採分工合作，不重複之方式，本場進行保存種原種類計有小米、樹豆、翼豆、蓖麻、藜、金針、番荔枝及藥用植

物等。本年度蒐集樹豆、翼豆、藜、蓖麻等種原，進行栽培，並陸續進行繁殖工作。現有種原完成小米、金針、番荔枝等之性狀調查。並將部份足夠數量之種原提交國家種原庫保存。本土性藥用作物蒐集之種類繁多，種植後觀察其適應性，並逐年建立有關之性狀資料。若干族群極稀少之種原如藜及翼豆均因工作之積極推動可獲維繫與繁衍，將可為未來學術機構或農民需要提供貢獻。