

梅、李蜜餞新式加工方法之研究

張世宜、張基郁

E-mail: 8407512@mail.dyu.edu.tw

摘要

梅、李水果經洗滌、穿刺後，分別進行下列兩種處理：1、浸漬於 5% NaCl 與 0.1% NH₄OH 之混合溶液於 90 ± 5 °C 下殺菁處理，原料對殺菁水之比例分別為 1/20、1/10、1/5 及 1/2，殺菁時間為 1、2、3、4、5 分鐘；2、浸漬於 35.0 Brix 之蔗糖液，原料對糖液比及微波加熱 (800 watts) 時間皆與第一種處理條件相同。將上述兩種處理後之原料再進行色澤及質地等品質分析。另外，本研究將經洗滌、穿刺後之梅、李，分別依序進行殺菁及微波前處理、加壓及真空糖漬以及將糖漬處理之梅、李進行熱風乾燥 (50 °C) 6 小時，並分析處理前後梅、李之糖度、色澤、水活性及掃描式電子顯照相觀察。結果顯示，梅、李經加壓或真空糖漬處理 8-12 小時後，其糖度已接近平衡，且使用不同壓力進行加壓糖漬時，壓力之增加可提高梅李水果之糖度。另外，殺菁及微波加熱前處理後，再進行加壓及真空糖漬，比未經前處理而直接加壓及真空糖漬具有可獲得較高糖度之趨勢。同時，經加壓或真空糖漬之梅、李，若再經 50 °C 熱風乾燥 6 小時後，其糖度可達與市售蜜餞相近之 49.8-60.9 Brix 之糖度。綜合以上之結果，本研究建議梅、李蜜餞新式加工方法之適當流程如下：梅、李 鋼針穿刺 殺菁處理 立即冷卻 在 40 °C 下，60.0 Brix 糖液中加壓或真空糖漬處理 8-12 小時 獲得糖度 40-45 Brix 之蜜餞產品 以 50 °C 熱風乾燥 6 小時 平均糖度 55.0 Brix 之最終產品。

關鍵詞：梅；李；蜜餞；真空；加壓；超臨界二氧化碳

目錄

0

參考文獻

0