



加工

苗栗地區特色加工產品品質之改進

福菜為苗栗地區重要且具特色的客家食品。目前傳統的福菜販售仍以酒瓶包裝為主，有高鹽及運輸、保存和取食不便之困擾，間接影響通路商販售及消費者購買的意願。試驗結果顯示：福菜醃製過程中，芥菜由近95%的水份降低到約28%，但因酵素性褐變導致顏色由青綠轉黃褐色。傳統式乾鹽法中酸度及鹽含量適度增加，有助於微生物的控制、顏色及風味的轉變，但若以改良式乾鹽法之成品，成品鹽度高達18.3%，僅有微量酸和香氣產生，對福菜加工並不適合。有時福菜會使用軟式包裝材質，偶會有膨包之現象，我們研究發現酵母菌的增生是其主要原因。傳統式乾鹽法較適用於福菜加工，而適當控制酵母菌量有助於降低膨包的機率。



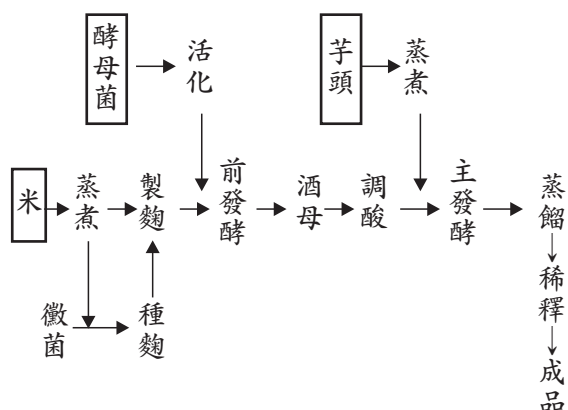
芥菜搓鹽軟化入味



芥菜發酵完成(酸菜)曝曬晾乾

芋頭蒸餾酒配方及糖化條件之研究

芋頭是苗栗地區重要的農作物，適合製造蒸餾酒，可發展為地方特色酒品。在本試驗以黑黴菌作為糖化菌，試驗結果顯示：黑黴菌可作為芋頭燒酎(蒸餾酒)的糖化菌，經蒸餾及調配後可製成品質良好之芋頭燒酎。比較芋頭原料去皮和不去皮兩種前處理方式，兩者發酵過程良好，就經濟因素考量，以帶皮發酵較為可行。採用自行設計之製麴機進行製麴放大試驗，其水分、澱粉活性及可滴定酸略低於人工製麴(實驗室小規模製造)外，放大試驗之酒精產量與實驗室小規模製造所得數據相仿，相關技術已可移轉給有興趣之業者。



芋頭燒酎製作流程圖



多功能製麴機 (在蒸煮過程中)