

桑椹果汁與桑椹果醬之加工製作

作者：吳添金（蠶蜂課技佐）
電話：037-222111\$337

台灣地處亞熱帶很適合桑樹的生長，目前台灣桑樹的利用概分為兩種：一種為專供採葉養蠶用，稱葉桑；另一種除可生產桑葉外，還能生產果實作為食用稱果桑。桑樹的果實稱為桑椹，也稱為桑實、黑椹或桑棗，其果形呈橢圓型、長橢圓型或長條型等。在台灣，果桑於元月~2月初開花，元月下旬~2月中結果，3~4月間便可採收，成熟後的桑椹在採集後，經清洗、包裝，可存放於冷凍庫中長期使用。

通常桑椹在外觀以顆粒大者肉較厚，深紫色者較成熟，糖份高。其成份經分析得知含糖份約5-9Brix，主要成分為果糖及葡萄糖；氨基態氮14.0mg/100g，磷酸根42.0mg/100g，灰分0.475%，並含有維他命A、B1、B2、C等。依據中國藥典記載，桑椹亦可供藥用，其藥性溫和，能補肝益氣、養血生津，長久食用不但可以明目、補血，並能使頭髮烏黑光澤，傳統的中國醫學用它來治療血虛、便秘、頭髮早白及頭暈目眩等，因此桑椹實在是一種用途寬廣、功能



桑椹

眾多的果品。

桑椹加工可製成桑椹果汁、果醬、果凍、蜜餞、糖果及發酵飲料等，往昔在國內亦曾有廠家生產桑果汁、蜜餞等，然因部份瓶頸仍待解決，以致於相關產品在市面上不多見。茲將桑椹果汁及果醬作法概述如下，供有興趣者參考。

1. 桑椹果汁製作

A.原料：桑椹、砂糖或蜂蜜。

B.流程：桑椹清洗→選別→破碎榨汁→過濾→加熱濃縮及調配→裝瓶→封蓋→倒立→冷卻→成品。

C.說明：

- (1) 清洗時，應將附著在桑椹上的腐敗物清洗，並揀除未成熟果。
- (2) 桑椹經破碎榨汁、過濾後應立即加熱調配、添加砂糖或蜂蜜。
- (3) 鮮果原汁與清水之比在1：1時，果汁酸度及香氣此較適口，果汁之外觀色澤也較能迎合大眾喜好。
- (4) 原汁做成果汁亦可。
- (5) 如用砂糖調配以糖度在10~13Brix左右較為適口。如以蜂蜜調配，則糖度需在14~16Brix左右才能表現出蜂蜜香氣。
- (6) 加熱溫度在90°C左右，時間約5~10分鐘即可，不宜過久以免果汁褐變。

2. 桑椹果醬製作

A.原料：桑椹、砂糖、檸檬酸、果膠粉及適量天然添加物。

B.流程：桑椹清洗→選別→破碎→加熱
濃縮調配→裝瓶→封蓋→倒立
→冷卻→成品。

C.說明：

- (1) 清洗時，應將附著在桑椹上的雜物洗淨，選別時則宜選果色均一之桑椹。
- (2) 加熱濃縮時，在溫度升至80°C左右後，若酸度不夠時，可添加入0.5%檸檬酸將pH調至3左右，待攪拌均勻後，再逐次添加砂糖，通常以分3~4次加入為宜。
- (3) 果醬瓶在使用前必需先行殺菌備用。
- (4) 取熬煮中的果醬滴1~2滴至冷水中，若不散開且下沉，即代表已達濃縮終點。

詳細調製過程及量化數據，歡迎有興趣者進一步來場洽談技術移轉事宜。



桑椹果汁



桑椹果醬

