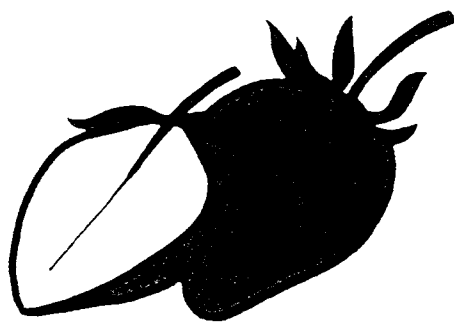


# 草莓果醬加工

■史宏財



## 一、前言

果醬產品包括果凍、果醬及蜜餞，本文所指的果醬為將水果加糖煮熟，果實經搗碎而不保留原來形狀者。更嚴謹的講，高品質的果醬應具備優良顏色及香味，無汙穢、砂粒等夾雜物，濃縮程度良好，外觀是一種可塗佈的濃稠液體，全可溶性固形物含量約在65%以上，沒有顯著的水解、分層、糖分滲透或結晶等現象，也沒有人工甘味劑、色素等之添加，至於防腐劑的添加量則應符合國家標準。

果醬是一種老少咸宜的食品，不同水果原料製成的果醬，各有其特殊的風味，製造所使用的原料可以為任何一種水果，但以具有明顯香味與亮麗顏色的水果種類較為適當。例如百香果、鳳梨、芒果、柑桔、草莓、蘋果、紅肉李、洋香瓜等。製造果醬的三個基本要素就是足夠而適量的糖、酸和果膠，才可以做出優良外觀與良好質感的果醬。有些果實果肉雖然有足夠的酸，但是缺乏足夠的果膠成份讓其凝膠，例如百香果、鳳梨及洋香瓜。草莓與柑桔果實中雖然含有豐富的果膠物質，但是在製造果醬時，通常也必需加入適量的果膠，以確保果醬良好凝膠現象的發生。

果醬製造除了應在果肉材料中添加大量的砂糖，同時須和果膠粉經長時間的加熱濃

縮才可以達到凝膠效果。長時間加熱的主要目的是趕走過多的水份，並讓果實中的果膠和添加的果膠物質完全溶解於水中。但過度的熬煮，常造成果醬風味的劣化與焦糖化作用所致的外觀褐化現象。因此必須嚴格控制加熱熬煮在短時間達成，以製成優良品質的果醬產品。

以下簡單介紹不添加任何人工合成香料、色素、防腐劑之優良色澤、風味的草莓果醬加工製造，供一般消費家庭自行製造的參考。

## 二、草莓果醬的製造方法

### (一)材料：

新鮮草莓（以1公斤計）、砂糖（共計1.5公斤）、高甲氧基性果膠粉（草莓與砂糖合計總重的0.8至1.0%，檸檬一個（榨汁備用）、玻璃瓶。

### (二)草莓果醬製造過程：

一公斤新鮮草莓經去蒂、洗淨，加入1.5公斤砂糖，可浸漬過夜或直接以瓦斯熬煮濃縮，加入預先以水（約一小碗水）調散開來的果膠、檸檬汁，繼續加熱濃縮至沸騰，持續約二至三分鐘即可停止加熱，待溫度稍微冷卻（75至80℃），即可裝瓶、封蓋、倒立後三至五分鐘後扶正、靜置冷卻即成高品質的草莓果醬。



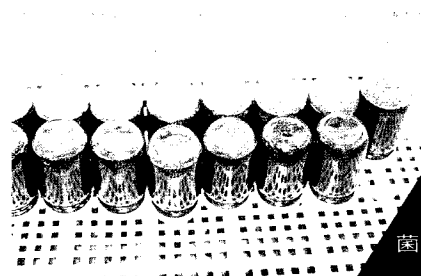
草莓和糖混合後，  
經加熱溶解再加入果  
膠，檸檬酸後熬煮。



繼續加熱濃縮，至  
沸騰溶解均勻，冷卻  
後，即可準備裝瓶。



草莓混合物於  
60°~70°C可進行瓶裝



倒立讓瓶蓋也可殺  
菌，2分鐘後再直立。



草莓果醬



## 三、草莓果醬製造注意事項

(一)果膠的添加絕對必須先以水攪合分散成糊狀，待沸騰後添加，若依傳統方式將果膠粉與砂糖混合加入，除非劇烈攪拌，否則會有果膠粉成團狀無法分開之預凝現象，造成原先估計加入之果膠量不足，使凝膠不全，只形成濃糖漿狀之液體。

(二)果膠粉必須使用食品級的高甲氧基性果膠，而非製造果凍的低甲氧基性果膠，其可在一般化工原料行購買到。

(三)草莓果實中的天然花青素極易受熱破壞，使果醬色澤愈趨褐化、劣變，故愈短的加熱濃縮時間愈有利於草莓原色的保存。

(四)果醬濃縮完畢後，產品必須降溫度才可進行裝瓶（瓶子須經熱水煮沸消毒、涼乾），以使果醬中的草莓顆粒能均勻分佈，並使瓶蓋亦能受熱殺菌。

**(一)鳳梨果醬：**鳳梨果肉5公斤、砂糖7.5公斤、檸檬汁40毫升、果膠70克

**(二)芒果果醬：**芒果果肉5公斤、砂糖4公斤、檸檬汁25毫升、果膠30克、水1公斤。

**(三)李子果醬：**紅肉李5公斤、砂糖4公斤、果膠80克、水1公斤。

**(四)桔皮醬：**柳丁或桶柑5公斤、砂糖4.5公斤、檸檬汁30毫升、水1公斤。

**(五)草莓果醬：**草莓5公斤、砂糖8公斤、果膠60公克、檸檬汁25毫升、水3公斤。

**(六)洛神花果醬：**乾洛神葵萼片2公斤、砂糖8公斤、果膠150克、水6公升。