

## 預防蜜棗產銷可能失衡 高雄場提供技術對策

蜜棗(印度棗)是大人小孩愛吃的水果，盛產期正值春節期間，因此又稱「團圓果」，蜜棗加工後的蜜餞更是台灣人喝功夫茶喜愛的佐食甜點。行政院農業委員會高雄區農業改良場(以下簡稱高雄場)表示，今年因無重大颱風侵襲，蜜棗可能豐收，果農應妥善疏果控制產量，追求品質的提升，以免可能產銷失衡。而高雄場為提高蜜棗的附加價值，也已研發新的蜜棗加工技術，製成「金黃蜜棗蜜餞」，並配合農糧署積極推動蜜棗蜜餞加工。所以，今年消費者有福了，不僅可以吃到品質優良的蜜棗鮮果，也可以享受到「金黃蜜棗蜜餞」及傳統的黑棗蜜餞，甚至也可以自行DIY，製作心目中的營養補品。

高雄場黃穗昌場長表示，臺灣蜜棗99年栽培面積2,134公頃、年產量34,187公噸，高屏兩地為最重要的產區，占栽培面積76%。今年因為無嚴重颱風侵襲，蜜棗結果情形良好，為避免可能產銷失衡，果農應把握下列原則妥善疏果～細弱枝梢不留果、每3-4節留1果；疏除無葉片、葉片老化、擦傷、病蟲害果，以控制產量，提高果實品質；若有部分果園因為找不到疏果工人，而有延遲疏果現象時，可以將部分6分熟果實或結果過多而提早黃熟的果實拿來做蜜餞。

黃場長指出，蜜棗果實碩大、甜脆多汁，含豐富的維生素C、B<sub>1</sub>、B<sub>2</sub>，也富含鉀、鈣、鎂等離子，是營養豐富的優質水果。尤其蜜棗鮮果抗氧化能力超強，消費者在打蘋果及梨等容易褐化的果汁或精力湯時加入一小片蜜棗，果汁到隔天都不變黑，消費者不妨試試這種有「台灣蘋果」美稱的蜜棗之神奇功效。至於蜜棗加工，因其果實鮮甜、多汁，一旦加工技術不當，蜜餞產品會具有淡淡的異味，成為印度棗蜜煉加工的一大困擾，而使許多食品加工業者裹足不前。為克服蜜棗加工後的異味，又兼顧營養保存，高雄場積極研發低糖蜜棗加工技術，歷經數月的努力，已有突破性的成果—藉由調整糖種類及比例，不僅能去除棗子蜜餞特有異味，更使產品甜而不膩。目前此項「印度棗蜜煉加工技術」技術已非專屬授權給庚慶食品公司，相信在不久的將來，消費大眾將會品嚐到，香Q甜的金黃蜜棗蜜煉加工產品。也希望藉由本項技術移轉業界量產，能帶動高屏地區蜜煉蜜棗加工產業，增加蜜棗的利用價值。創造農民、農產業及消費者三贏的新局面。

聯絡人：邱祝櫻副研究員；陳正敏助理研究員；李穎宏副研究員

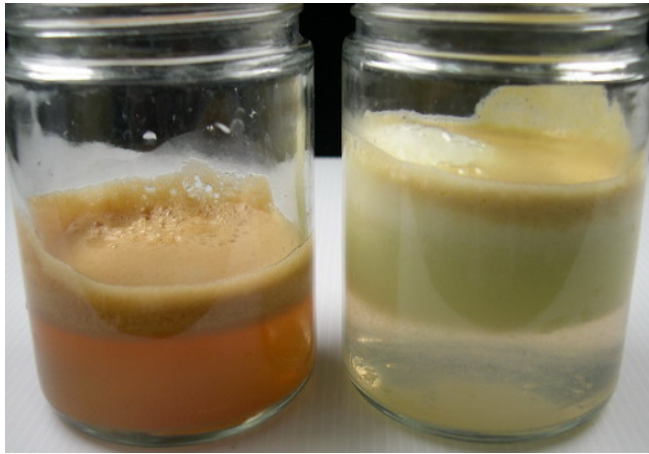
電話：08-7746740；08-7746750；08-7746749



加強疏果蜜棗品質佳



傳統的蜜棗蜜餞



富士蘋果汁(左)；富士蘋果蜜棗汁不變色(右)



高雄場研發的「金黃蜜棗蜜餞」