

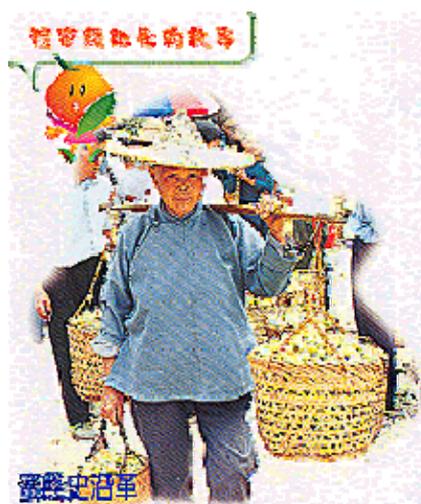
在每個人歡樂的童年記憶中，總少不了美味的蜜餞，小小的一顆蜜餞蘊藏著多少的快樂與純真。

一向以生產蜜餞聞名的員林鎮，就好像是一座「夢工廠」，製造出的一顆顆蜜餞，都伴隨著許多小孩渡過童年的歡笑與甜蜜，多年來，它也圓了許多人的童年夢！

但曾幾何時，員林這一座「蜜餞夢工廠」，隨著經濟型態的改變，而因趨沒落，令許多來到員林尋找回憶的人感到失落與失望，因此爲了重拾起員林當年的風光，目前公所正積極進行相關產業的整體籌劃，以今年的「1999 員林嘉年華~蜜餞酸甘甜」爲例，就是一項結合地方資源、地方政府與民間團體力量舉辦的大型活動，藉以將產業文化化、文化產業化，透過這一方式發展精緻農業加工，提昇產品附加價值，進而失動經濟成長與觀光事業，使員林蜜餞注入新生命，成爲鹹酸甜的魅力都市。



蜜餞的經濟地位



本鎮蜜餞業經營的業務，除了蜜餞之外，還有工廠經營醃漬業務，年產銷總值(民國七十一年)約爲新台幣卅億八千萬元，雖然這個數目在整個台灣的製造業總輸出值中所佔比例不大，但是由於所使用的水果、蔬菜、原料、糖及鹽都來自農村及鹽村，因此這行業除了爲國家爭取淨值外匯之外，對於穩定及繁榮農村、鹽村經濟，也有不忽視的貢獻！

現在雖然本鎮的蜜餞產業已不如當年，但這一項極具地方特色的特產，若能順應時代腳步，改良製造技術，賦予蜜餞新生命，走向精緻農業加工，結合觀光產業，重塑員林物產新風貌，「員林鹹酸甜」名號，一定能再度響亮起來！

蜜餞史沿革

我國蜜餞的產製最早可追溯到漢唐時代，一直到清朝成為最盛時期，蜜餞也由宮近中重要的珍品，演變為民間在餞行時贈送的禮品，而當時蜜餞的製造方法即以新鮮蔬果經過鹽醃漬、或採取糖漬、煮糖或曬乾等方法製成蜜餞。

據記載，我國西漢以前即有相當進步且複雜的蜜餞製作法，各類本草中關於果脯(蜜餞)的製作也多有記載，集至明清之際，成為居家必備的書籍，對蜜餞的加工處理有很清楚的記載。



什麼叫做蜜餞?

將水果類、豆類及根菜類經過適當的處理，並以糖類置換其中大部分水份，使可以保存的食品就稱做「蜜餞」。

蜜餞又可以分為中式及西式二類:

一、 中式蜜餞:

乾性蜜餞(俗稱草路蜜餞)

粘性蜜餞(俗稱煮路蜜餞)

二、 西式蜜餞:

半乾式蜜餞(不結晶蜜餞)

濕式蜜餞(糖漬蜜餞)

蜜餞的類別



蜜餞加工方法各省不盡相同，因此所製成的風味也有差別，其中較具代表性的製法有以下幾種，包括:

一、 福建製法:

閩南語稱為「鹹酸甜」，就是將原料放在鍋中加糖熬，煮變成為「蜜餞」。

二、 廣東製法:以中藥的陳皮、甘草為主要配方，加糖調製而成，稱為「涼果」。

三、 江北製法:以生果糖漬、曬乾，如棗乾、杏乾等乾品，稱為「乾果」。因此概括來說，舉凡水果加工無論經過糖漬、鹽漬或脫水等加工過程，所製造的成品都

統稱為「蜜餞」。

蜜餞為何不容易腐壞?

蜜餞，是中國古老食品之一，在防腐劑尚未問世之前，不論是乾性或粘性食品，保存性完全依靠低水份，以阻止微生物的生長、腐敗，達到低水份的手段就是依靠脫水(日曬或風乾)、或加糖置換大部水份。這種技術傳至西方後仍然被肯定，但他們改進了用糖的技巧，



以添加部份葡萄糖以避免蜜餞發生結晶，而製成半透明的蜜餞，並儘量保持水果的色香味，但是其保存原理仍然不變，就是-低水份!

後來，由於微生物學的進步及食品科學的進步，分辨了各種微生物的種類生長條件及食品中水份形態(食品中的水份可分為二種，一為結合水，二為自由水)，解釋出為何高糖分蜜餞不容易腐壞的原理。

蜜餞的製程:

選別-醃漬-日曬-脫鹽-日曬-佐料-日曬-成品-包裝-出貨

以青梅為例，當青梅成熟採收至工廠後，首先加以清洗，再以果實的大、中、小及不良品加以分類，用鹽水醃漬三至六個月，溫度需控制在 21 度至 26 度之間，等待醃漬到期後，日曬一至二星期再以選別後進行脫鹽工作，去除多餘鹽份，再經日曬後加入各工廠獨特佐料，為了更入味，需不斷重複日曬這個動作，再加以精美的包裝，成品才算完成，經過這些繁瑣的步驟，消費者才能購買到精美包裝、品嚐到風味獨特的道地蜜餞。

橄欖，在本草綱目記載，其子生食甚佳，蜜漬鹽藏皆可致遠，橄欖有開胃、下氣、止瀉、生津液、止煩渴、治咽喉痛功能。

橄欖古稱「諫果」、「忠果」、「餘甘子」，因橄欖生食，最初含青澀味，但愈嚼愈甘，餘味留喉，比喻忠臣諫言，雖逆耳但能接受終有實益。本省栽培品種有 2 種，本地種及泰國種，中部地區彰化至二水的八卦山脈，包括員林百果山附近為盛產區，很多農家栽植於道路兩旁或作庭院綠蔭，製品種類繁多，如蜜餞橄欖、

鹹味橄欖、辣味橄欖、五香橄欖等，大致者用糖漬或鹽漬，再加上不同配料而成。

現代化製程、吃的更安心!

隨技術的提昇，蜜餞的製造過程已針對衛生要求，建立起現代化衛生安全的製程:

選別:選擇適當成熟度的鮮果，經大小嚙別，去除不良果及夾雜物。

醃漬:選別後的鮮果經滾筒去青、去澀，入池壁面塗佈有耐腐蝕的強化玻璃纖維等材質或大塑膠桶內，加鹽鹽漬，鹽漬槽(桶)以經防腐池處理的鎮壓物鎮壓加蓋，可天期保存原料。

漂水:鹽漬後將原料直接，或送入日曬屋內乾燥後，以水漂去多餘的鹽份。

糖漬:原料脫鹽後，入糖漬槽(桶)內加蓋，或糖液進行糖漬、加蓋，以防止蚊蟲及異物的污染。

乾燥:糖漬物瀝乾調味後，以乾燥設備或日曬屋進行乾燥，以摒除傳統露天曝曬的不衛生情形。

包裝:在完全區隔的包裝室內，由穿戴工作服、口罩、髮帽及手套，並經洗手消毒的作業人員，或全自動機械進行包裝。

倉儲:於固定的區域，成品以棧版墊底，依類有次序地排列整齊，每批成品經嚴格的品質檢查，確實符合衛生標準方可出貨。品管 CAS 優良蜜餞廠均建立有自身的品質管制體系。

品質確認:由食品工業發展研究所不定期至個 CAS 優良蜜餞工廠，進行廠房設施、品管紀錄查驗及產品抽驗，確認工廠品管制度的執行，確認產品品質且不含人工色素、糖精、甜精及異物。