

加工用洋葱仔球之培養及加工技術之研究

Studies on the technique of onion set cultivation and processing

張 明 聰 余 合

by

M. T. Chang

H. Yu

摘要：(一)適于醃漬 (Pickles) 的洋葱仔球大小以直徑1.0~3.5公分之間為最恰當，形狀為圓形或扁形最佳。(二)醃漬法以 C 法為佳，其醃漬品以酸味醃漬 (Sour pickle) 較合于歐美消費者口味，甜味醃漬 (Sweet pickle) 則較合于本省消費者口味。包裝則以瓶裝為主。(三)栽培品種以臺南一號，臺南選二號，勝早玉，F₁ Hybrid Alamo white 為佳，播種量為14~16lbs/0.1ha。

一、緒 言

洋葱仔球加工製品如整粒酸味醃漬 (Sour pickle) 在歐美市場如西德、法國、澳洲、瑞士、比利時等之消費量據調查實不亞于洋菇，蘆筍罐頭。因此由本省低生產成本生產之洋葱仔球供加工製罐外銷實為開創洋葱出路的新途徑。本研究即在探討適用的加工品種，大小的控制，形狀的選擇，加工過程之試驗等，以做為加工生產的依據。

二、材料及研究方法

本研究分二部分進行：

一、適于加工用洋葱仔球的品種形狀之選擇及大小之控制：

本研究所使用的洋葱品種以適合本省栽培的臺南一號、臺南選二號、早玉、勝早玉，F₁ Hybrid Alamo white 等五種，前四種為黃皮品種，後者為白皮品種，每品種的播種量分四種即20lbs/0.1ha, 16lbs/0.1ha, 14lbs/0.1ha 10lbs/0.1ha 等採複因子設計、逢攏完全區集排列、3重複、每小區面積3.9m²，小區長3m、寬1.3m (包括畦溝)。民國65年1月9日播種于臺南市臺南本場、利用人工撒播方式行之、栽培土地為砂質壤土。65年4月19日收穫即進行調查其仔球形狀，仔球大小比率、產量等。

二、加工技術之研究

本項委託由國立中興大學食品科學系進行，所需之原料上由上述(一)項中所收穫之仔球供給，加工時仔球大小分三種包括(一)大仔球 (直徑2.5~3.5公分) (二)中仔球 (直徑1.5~2.4公分) (三)小仔球 (直徑1.0~1.4公分)，並進行(一)去外膜研究 (二)Sour pickle 製作 (三)Sweet pickle 製作(四)零下40°C 急速冷凍包裝做為生食用的蔬菜等。

三、試驗結果與討論

一、適于加工用洋葱仔球的品種，形狀之選擇及大小之控制：