

## 阿根廷杏幹/杏脯

Tilton  
Royal



門多薩省是阿根廷杏子的主要產區，占全國杏子總收成的 80%。該省具備良好的農業氣候條件，適合溫帶到溫帶寒冷氣候李亞屬植物種植，通常需要在一年中積累 300 至 800 小時的寒冷。它適應不是很肥沃的土壤，對鹽分的存在非常敏感，深壤土到沙壤土是良好發育的最佳條件。由於杏子屬於後熟型水果(更性水果)極易腐爛，需要在正常空氣中使用 - 0.5 至 0°C 的溫度和 90-95% 的相對濕度保存，以延長至三周的鮮果保存。主要使用於生產濃縮果肉的碾磨，其次是鮮果消費，其次是杏幹的製作。Tilton 和 Royal 是種植最廣泛的品種，Bandera Española、Modesto 和 Moorpark 是其中的一些品種，所有品種都適合脫水，因為它在乾燥後能有效保持其天然色澤和營養成分。Castelbrite、Modesto 和 Damasca 等品種主要用於鮮果食用，因為它們有較佳的大小特徵和良好的採後壽命。

### 杏幹的特性

它以其豐富的纖維和維生素 A ( $\beta$ -胡蘿蔔素) 的含量而著稱，具有抗氧化作用。它的礦物質含量同樣重要，因為它富含鉀等元素，鎂含量較低，並具生津止渴，去冷熱毒之功效。

### 杏幹的製作工藝

- ✓ 正確選擇原材料(成熟、結實、健康、顏色均勻)以獲得優質產品。收穫完成後，須馬上展開生產。
- ✓ 用清水清洗水果，去除雜質和土壤痕跡。
- ✓ 去核過程依不同工藝方法，可在乾燥前或之後進行，沿杏子凹合線進行局部切割並去除核果。
- ✓ 杏幹可以不使用抗氧化劑，但容易並快速變黑。
- ✓ 將杏子浸泡在焦亞硫酸鈉中，以保持果實的橙色並防止微生物的滋生。使用百分比與變黑直接相關，非酶促褐變過程會更加明顯。
- ✓ 脫水過程可採用自然太陽乾燥(大約持續 5 到 9 天)或人工乾燥(烤箱)。
- ✓ 水分內部擴散及表面蒸發大約持續 15 至 20 天。
- ✓ 乾燥後儲存應在密閉、通風、乾燥、陰涼、黑暗的地方進行，遠離污染源。必須考慮到：脫水杏子的水分含量不超過 25%。脫水杏子可以真空包裝、玻璃紙袋、玻璃罐或帶鉸鏈蓋的罐或塑膠託盤。

### 阿根廷杏幹/杏脯 / Dried apricots



產品名稱：	阿根廷杏幹/杏脯
產品描述：	橙色去核，無花序梗， 糖 40% / 礦物質 2-2.5% / 卡路里 255 c / 100grs
產品尺寸：	小 / 15-24mm - 中 / 25/34mm - 大 / 35-39mm - 特大 / +40mm
產品容量：	10 公斤盒裝 (瓦楞紙板和藍色塑膠袋)
集裝箱裝：	1700 箱 x 集裝櫃
產品收成：	每年 11~12 月收成
製造產地：	阿根廷製造
產品濕度：	24%-28%± 依客戶要求
產品優勢：	$\beta$ -胡蘿蔔素、膳食纖維、維生素 C 和鉀。
致過敏原：	無
產品認證：	微生物分析
保存方式：	請置於陰涼乾燥處
保存期限：	一年

### 營養標示

每一份量	100 gs	膽固醇	0 mg	蛋白質	5.32 gs
總脂肪	0 gs	膳食纖維	11.23 gs	鈉	0 mgs
飽和脂肪	0 gs	能量值	241 Kcal	鉀	1.5 gs
反式脂肪	0 gs				

### 備註

報價



H Campos

Address: Arribeños 2307 C.P, 1408 Cap. Fed. Argentina // E-mail: arhcampos@gmail.com // Web: www.hcampos.com