

The Berry Latest

北美藍莓

North American Cultivated Blueberry



商品介紹

藍莓是為 **Vaccinium** 屬植物;13,000 年以前,人類就已經知道並開始食用藍莓,早期人們主要食用新鮮藍莓,也同時將藍莓應用於日常烹飪中;在北美,蘇格蘭,俄羅斯地區的人們相信藍莓兼具有療效作用。

二十世紀初以野生高樹叢藍莓 (**High Bush Blueberry**) 改良培植出人工栽植藍莓 (**Cultivated Blueberry**) 的前身;歷經近百年的研究與改良,人工栽植藍莓果實更為豐碩,多汁,甜美,果實顏色更加深藍;人工栽植藍莓帶給消費者與食品加工業界廣泛應用藍莓絕佳的理由。

北美地區是為全世界最主要的藍莓產區,產量約佔 90%;每年的採收高峰期是七月;它們的種植區域含括 30 州,主要集散地有:密西根州,印第安那州,新澤西州,北卡羅來那州,喬治亞州,奧勒岡州,華盛頓州等;而其中 60% 為栽種改良藍莓。

時代進步,營養食品與健康食品也同時熱烈地研究與蓬勃開發中;其中,藍莓正是當今最熱門的話題;最近許多重要研究與報導指出,攝取藍莓可以逆轉因老化造成的諸多問題;諸多研究中更顯示,藍莓和其他抗氧化物含量很高的食物確實能對抗氧化壓力 (**oxidative stress**) 並保護身體,預防視力疲勞,預防泌尿道感染等。

北美藍莓

North American Cultivated Blueberry

The Blueberry Real Seal

藍莓杯子蛋糕

(Blueberry muffin)之一

使用原料

以麵粉使用量為

100 公克

Sugar, granulated 細砂糖	53.3	160
Butter 無鹽奶油	28.3	85
Whole egg 全蛋	21.7	65
Flour, all purposes 低筋麵粉	100.0	300
Baking powder B. P.	3.3	10
Salt 鹽	1	3
Vanilla 香草精 少許 少許	少許	少許
Milk 鮮奶	58.3	175
Blueberries, whole 藍莓粒	66.7	200

* 可使用新鮮藍莓, 冷凍藍莓, 罐頭藍莓

製作程序:

1. 首先將奶油退冰使其變成柔軟
2. 將細砂糖和奶油混合攪打柔軟發白
3. 分次加入全蛋麵粉; 並持續攪拌均勻
4. 將低筋麵粉, B.P. 和鹽先行混合
5. 將香草精和鮮奶先行混合
6. 將第 4 項與第 5 項分次加入; 持續攪拌均勻
7. 最後加入藍莓粒, 持續攪拌
8. 以些許藍莓粒裝飾於完成體上
9. 烘烤 (攝氏 180度) 25- 30 分鐘即可

藍莓杯子蛋糕

(Blueberry muffin)之一

使用原料

以麵粉使用量為

100 公克

Sugar, granulated 細砂糖	80	360
Vegetable Oil 沙拉油	66.7	300
Butter 無鹽奶油	55.6	250
Whole egg 全蛋	8 個	
Flour, all purposes 低筋麵粉	100.0	450
Baking powder B. P.	1.6	6
Blueberries, whole 藍莓粒	44.4	200

* 可使用新鮮藍莓, 冷凍藍莓, 罐頭藍莓

製作程序:

1. 首先將奶油融化至室溫
2. 將沙拉油細砂糖混合攪拌均勻, 再加入全蛋持續攪拌均勻
3. 依序加入低筋麵粉, B.P., 奶油, 藍莓粒持續攪拌均勻
4. 以些許藍莓粒裝飾於完成體上
5. 烘烤 (攝氏 180度) 25 分鐘即可



藍莓標章：The Blueberry Real Seal

北美推廣活動協會對於使用北美人工栽植藍莓 (Cultivated Blueberry) 的相關商品都會給予藍莓標章，並藉以確保消費者的權益；業者當可受益於北美藍莓協會的市場推廣活動，因為：

1. 藍莓的美味是人們的最愛
2. 消費者愈加重視食品的健康價值，
藍莓正能滿足現代消費者的期望
3. 消費者比較喜愛真正藍莓的商品



關於北美藍莓協會 (North American Blueberry Council)

北美藍莓協會是一個非營利機構；它涵蓋美國與加拿大藍莓的主要產區，包括：果農，果農本身擁有的行銷公司與加工業者，以及各個區域性的組織；北美藍莓協會的主要任務是透過有效的推廣活動以擴展市場

藍莓純果汁

(Juice)

甜度: 8.0 ~ 12.0 酸鹼度 2.8 ~ 3.4

保存方式: 攝氏零下 18 ~ 23 度 (-18 ~ -23 C)

藍莓濃縮果汁

(Juice Concentrate)

適合飲料工業使用

甜度: 45.0 和 65.0 酸鹼度 2.1 ~ 2.7

保存方式: 攝氏零下 18 ~ 23 度 (-18 ~ -23 C)

藍莓精

(Essence)

濃郁的藍莓香味 密封儲存,

保存方式: 攝氏 4 度以下

藍莓罐頭

浸泡於水或糖水裝罐,可以長期保存與供應

保存方式: 存放於陰涼, 乾燥處

冷凍乾燥藍莓

維持藍莓粒的完整性

含水量: 2 ~ 3%

保存方式: 保存於陰涼, 乾燥處
(超過 3 個月, 移至攝氏 4 度以下儲存)

藍莓乾 切丁, 粉

保存方式: 保存於陰涼, 乾燥處

(超過 3 個月, 移至攝氏 4 度以下儲存)

藍莓餡

(烘焙專用)

可以直接使用

保存方式: 存放於陰涼, 乾燥處

熱風乾燥藍莓

濃郁的藍莓香味, 可以當作是健康零嘴

或是與其他乾性原料混合 (含水量: 11 ~ 18%)

保存方式: 存放於陰涼, 乾燥處

藍莓商品

與加工型態

新鮮藍莓

新鮮的藍莓香味是消費者的最愛

保存方式:攝氏 0 ~ 1 度 相對濕度 90 ~ 95%

個別冷凍藍莓

(Individual Quick Frozen, IQF)

全年供應, 兼維持藍莓粒的完整性

保存方式: 攝氏零下 18 ~ 23 度 (-18 ~ -23 C)

冷凍藍莓

(Straight Frozen)

可全年供應, 最適合優格業者使用

保存方式: 攝氏零下 18 ~ 23 度 (-18 ~ -23 C)

藍莓果漿

(Puree)

濃郁的藍莓香味, 天然的調色劑,
最適合糖果與飲料工業使用

甜度: 8.0 ~ 13.0 酸鹼度 2.8 ~ 3.5

保存方式: 攝氏零下 18 ~ 23 度 (-18 ~ -23 C)

藍莓濃縮果漿

(Puree Concentrate)

濃郁的藍莓香味, 天然的調色劑,
最適合糖果與飲料工業使用

甜度: 20.0, 30.0, 40.0 酸鹼度 2.5 ~ 3.5

保存方式: 攝氏零下 18 ~ 23 度 (-18 ~ -23 C)

North American Cultivated Blueberry

北美藍莓 成份：

(每 100 公克的冷凍藍莓)

含水量	85.15	公克
蛋白質	1.12	公克
脂質	0.02	公克
灰質	0.19	公克
碳水化合物	13.51	公克
糖類	10.65	公克
膳食纖維	2.86	公克
維他命 C	1.40	毫克
鈉	10.00	毫克
鉀	56.40	毫克
鈣	8.80	毫克
鐵	0.186	毫克

(果糖: 49 % 葡萄糖: 48 % 蔗糖: 3 %)

營養成份標示： (每 140 公克)

熱量	80	卡路里	4 %
脂肪	0	公克	0 %
飽和脂肪	0	毫克	0 %
膽固醇	0	毫克	0 %
鈉	15	公克	1 %
碳水化合物	19	公克	6 %
膳食纖維	4	公克	16 %
糖類	15	公克	4 %
蛋白質	2		0 %

所佔正常每日需求量的百分比
(以*每日需求熱量為試算基礎)

維他命 A	4 %
鈣	0 %
維他命 C	0 %
鐵	0 %

PH 值	2.85- 3.49
酸度 (檸檬酸 %)	0.40- 1.31
可溶性性物 %	11.2- 14.3
可溶性性物對酸的比例	8.7- 34.6
花青素(Anthocyanins)	85- 270 毫克



如須詳盡資料, 歡迎連絡

North American Blueberry Council

4995 Golden Foothill Parkway, Suite # 2, El Dorado Hill, CA. 95762, USA

Phone: (916) 933- 9399

Fax: (916) 933- 9777

<http://www.blueberry.org>

台北連絡處

台北郵政 61- 202 號信箱

TEL: 02 25505276/ FAX: 02 25528854

E mail: doitwell@ms41.hinet.net

技術顧問

Thomas J. Payne Market Development

P. O. Box 281294, San Francisco, CA. 94128- 1294, USA

Fax: (650) 340- 8568

E mail: bberry@blueberry.org

