

檸檬香茅產品深受國外品味的鑑賞與喜愛(註)

該檸檬香茅業者創業至今已歷經了五個世代，早期由 Utatlan 農場的繼承人一手創建而成，四年之後，以工業化量產方式進行檸檬香茅產品的量產。目前這些產品將在市面上進行販售，以下將介紹這些檸檬香茅產品讓各位認識：

一、檸檬香茅的栽培：

目前將檸檬香茅種植在位於 Mazatenango 的 Utatlan 農場，該農場土地面積達 208 公頃，其年產量約 75 萬磅，並製成 40~50 桶的檸檬香茅精油。

該公司總經理 Silvia Izaguirre 表示：本公司至今之所以能在市面上成功地推出商品，乃主要接受台灣駐瓜地馬拉技術團大力的協助，不僅在檸檬香茅栽培上技術的改良，技術團更提供了檸檬香茅精油及萃取物在工業化量產及加工的相關知識。檸檬香茅屬於熱帶性的灌木(*Cymbopogon flexuosus*)，在分類學上其實和檸檬並沒有相關性，一般的社會大眾常因名字與檸檬相似的關係，容易將兩者混為一談。

Silvia Izaguirre 更表示：檸檬香精油及萃取物乃利用檸檬香茅的葉子，以蒸氣進行蒸餾的方式製得而成。檸檬香茅對人體的健康助益良多，其效果如：降低血壓、抗菌、利尿、降低氣喘發生率與鎮靜神經等效果。

二、檸檬香茅產品製程的介紹：

在 Utatlan 農場進行加工及生產，當檸檬香茅的葉及莖長至 1.2 公尺後將之採收，此時將檸檬香茅移至蒸氣鍋進行萃取檸檬香精油。製作流程簡述如下：

第一、將回收的精油存放入大貯存桶中，爾後進行工業化量產。

第二、利用高溫加熱處理以純化檸檬香茅半產品，並分裝在玻璃容器中。

第三、最後將半成品經加工調配後，分裝在 500mL 的寶特瓶中，即完成檸檬香茅飲料的製作。檸檬香茅草以機械方式採收，經人工分級、選別後，置於日曬屋乾燥八小時，乾燥完成後將檸檬香茅放入大型麻布袋中，同時貼上產品標籤，最後將產品外銷出口至國外。

三、檸檬香茅相關產品的介紹：

檸檬香茅乾燥完成後，經機械磨成粉末後以麻布袋包裝，目前已外銷至美國的 STARBUCKS 咖啡店。此產品在國際市場上的價格為每磅 10 元美金，該價格可與其他生產國家如墨西哥、哥斯大黎加、印度、中國大陸以及薩爾瓦多相互媲美競爭。

該公司更以加工技術將檸檬香茅開發出多樣化產品，舉凡香皂、蠟燭、殺菌劑、清潔用品、洗手乳、芳香劑、香水以及檸檬香茅飲料等產品，這些產品對於人體的健康有所幫助。業者在檸檬香茅飲料中分別添加了蜂蜜以及肉桂兩種成分，同時在接下來的幾個月中，隨即將進行工業化量產。

(註)原文刊載於瓜地馬拉自由報，駐瓜地馬拉技術團林以巋技師節譯