

103 年度新北市文旦評鑑

新埔工作站 助理研究員施伯明 電話03-5894949分機13

新北市為北部地區文旦主要產地，栽培面積484公頃(102年農業統計年報)，幾乎各區皆有種植，以八里區面積最大，約占48%。新北市農會為促進柚農間栽培技術交流，提升文旦果實品質，並促銷新北市文旦，每年於中秋節前皆舉辦文旦果品評鑑競賽。今年評鑑於8月29日假新北市農會大樓舉行，共有樹林、土城、五股、林口、八里、淡水、新店、汐止及三芝區等34位農友參加。



▲圖1. 特等獎得主代表及與會貴賓合影。

本次評鑑由臺灣省青果運銷合作社、臺北市瑠公農業產銷基金會及本場3位專家擔任評審，評審項目包括形狀大小（20%）、外觀色澤（20%）、肉質風味（30%）、糖度（25%）及種子數（5%）等項目。在形狀大小及外觀色澤部分，依目測判斷果形是否為倒凸型至西洋梨形之文旦固有形狀，果型偏圓形或不端正者酌予扣分，若成熟度不足，轉色情形不佳者也會減分；肉質風味以品嚐判斷肉質是否細緻、水分是否飽滿作為評定標準；糖度則以電子糖度計檢測果汁糖度，再依比例給分；文旦為無子品種，種子會影響食用品質，因此，種子數量愈多被扣的分

數也愈多。

文旦一般於白露節氣前後採收，而北部地區全年平均氣溫約較中南部低1-2度，日照時數則約少上百小時，成熟期普遍較中南部地區晚；而今年又逢中秋節與白露恰為9月8日同一天，農民為能於中秋節前應景上市，更需要提早採收；原先擔心成熟度不足，恐影響果實品質，但在評比過程中，多數文旦仍能維持一定水準，肉質細緻，風味佳且水分充足，糖度最高可達12度，顯示多數農友在栽培及肥培管理上控制得宜；少數果肉質脆硬，風味較淡，應與氮肥施用過量及未適當疏果有關，導致果實成熟較慢。

本次評鑑特等獎及「甜柚王」得主是八里區農友李進成(圖1)，頭等獎則由八里區李登泰、陳旗明及張讚群農友獲得。李進成農友栽培的文旦外觀幾無病斑傷痕，果肉質地細緻，充滿文旦特有香甜風味，品嚐過後齒頰留香，品質深獲評審肯定。會後許多與會嘉賓及農友除品嚐參賽文旦外，更是把握難得機會，圍繞得獎農友詢問栽培方式與技巧，進行栽培技術交流，這正是舉辦評鑑競賽的重要精神，也為本次評鑑畫上完美句點(圖2)。



▲圖2. 評鑑後各單位代表及與會農友品嚐文旦並進行栽培技術交流。