柑橘全果加工利用技術開發

黃勝新、黃柏昇、何昱圻、任珮君

緣起 桶柑為本場轄區內重要農產作物，占全國產量約52%。在豐收之餘，常遭遇熟果產銷失衡過盛問題，而有大量桶柑加工加值利用之急迫需求。透過開發桶柑削皮機械與研發全果加工技術，期能解決削皮問題及開發精油及新興全果產品。

特點

果皮精油製程：果實→削皮→果皮加水壓榨→靜置分離→粗製精油→離心分離水層→果皮精油。

果乾製程：去皮果實→ 切片→ 糖水糖漬→ 熱風烘乾→ 水活性控制→成品。

效益 新型桶柑半自動削皮機，可對桶柑進行快速削皮作業，節省大量桶柑削皮人工成本。透過桶柑全果加工技術可進行果皮及果乾等加工品製作，提高農產品價值；而於桶柑發生產量過盛時，在地農友、產銷班、農會透過機械即可於產地進行加工，以發揮調節產銷及穩定農產品價格之功效。

半自動柑橘削皮機

柑橘疏果經削皮處理及製作果皮精油

由左至右：

粗製精油離心、桶柑疏果精油及熟果格外品精油

柑橘全果利用產：果皮粉、果皮茶、果瓣及切片果乾