

# 從果醬到清潔劑

## 包羅萬象的文旦柚加工製品

文旦與他的家族們—紅文旦、蜜柚、白柚、紅柚，除了鮮食外，果皮及果肉均可完全利用，本場輔導農友及家政班媽媽們，一起自製文旦相關加工品，從果醬、精油的到清潔用品，讓大家在節後也能品嚐與利用文旦柚。

### 文旦果醬基礎配方



▲文旦果醬妥善殺菌後，以冷藏保存約可放半年

果肉 1.2 公斤、砂糖或冰糖 600 公克、檸檬 2 顆，取文旦果肉並加入砂糖靜置約 30 分鐘等待出水後，再以中大火煮滾後轉小火熬煮到濃稠狀，期間需不斷攪拌以免燒焦，最後加入由 2 顆檸檬榨出之檸檬汁攪拌均勻，並趁熱裝填到洗淨的金屬蓋玻璃罐中 8-9 分滿，將瓶口擦乾淨，蓋緊瓶蓋倒扣殺菌 10 分鐘後再將瓶子轉正，等待冷卻即完成。

### 文旦精油

將文旦外皮（取綠皮含油囊部分）削下置於玻璃瓶中，倒入 95% 酒精淹過文旦綠皮後浸泡，時間依需求調整，最少浸泡 2-5 日或更久。或將綠皮利用壓榨機榨取汁液，再經過靜置分層，收集上浮的精油。

### 文旦清潔劑

上述柚皮酒精即可直接用於清潔，若要起泡則需柚皮酒精 500 毫升與蒸餾水 120 毫升混合均勻，另將椰子油起泡劑 350 毫升、蒸餾水 1,500 毫升及食鹽混合均勻，此二混合物加再一起並混合均勻，分裝即完成。



▲文旦削皮機

本場過去曾輔導農友研製柚花茶，果肉加工成果醬、果茶，果皮則製作柚皮糖，另外建立精油壓榨技術，同時開發洗髮乳與沐浴乳等清潔用品，今年度則引進並調校適合文旦的削皮機，每分鐘可處理 4-5 顆文旦，效率為人工 2 倍以上，可有效減輕文旦去皮辛勞，讓農友在文旦加工利用上更進一步。🌿



▲由左至右為文旦皮、精油、洗潔劑