

# 本場開發早收栽培技術、全果加工利用 全面解決文旦產業問題

文旦柚是宜蘭花蓮重要作物之一，其生產與銷售一直是本場關注重點。在生產方面，本場多年於產地進行技術改進，今年更提出早收栽培技術，讓農友不再受限白露的時序限制。加工方面，則朝文旦全果利用邁進，本場從綠皮、白皮到果肉，開發食品、飲品、清潔用品等原料加工技術，期望延長文旦銷售時間，完善文旦產銷鏈。

平均每3年，柚農就會因為白露和中秋差距時間過短，造成銷售壓力。因此本場統

整近年輔導柚農的栽培技巧，在一整年期間適時施肥、澆水及修剪，讓文旦果實可於8月中下旬，即可達到10.5-12度、轉色良好、果肉細緻飽滿的銷售水準，如此農友將可自由調配銷售時期。

除銷售鮮果外，文旦部分格外品，則可進入加工程序。本場開發全果加工技術，從外層綠皮開始，白皮及果肉都能完全利用。產品包括精油、柚皮糖，柚鹽、沾醬、飲品及烘培等原物料。本場去除文旦柚皮的苦澀，又引進文旦取肉等機械，不但提升產品口感，又能大大地減低人力耗費。預期本場開發的文旦早收栽培及加工技術，可大力提升轄區文旦產業產值。



▲本場開發文旦早收技術以及全果利用加工技術，完善文旦產業鏈

**防堵非洲豬瘟** 全民一起來!!

不要從國外違規輸入肉品

不要網購產地不明的肉製品

收到不明肉品 勿要煎炒 請丟一般垃圾 或交防檢局/動保處

通報專線: 0800-039-131

※違規輸入肉品最高可處七年有期徒刑 得併科新臺幣300萬元罰金



歡迎來按讚



歡迎加入 LINE

ISSN10277684



9 771027 768006

GPN:2008100099

110年9月

1,600本

工本費 30元