



▲品質優良分級良好的文旦

文旦是中秋節應景的水果，以其柔軟多汁與甜酸適中的絕佳口感而深受國人的喜愛，其中花蓮、宜蘭地區生產的優質文旦，更是近年來消費者的最佳選擇。

為有效區隔市場，文旦品質標準的建立與分級作業的落實，將是產業調整的重要根基。良好的分級作業，能將產品區分開來，使得高級品能賣到高價位，避免高價低賣的現象，不僅可增進農民收益也是保護消費者權益的做法。此外，分級作業也能夠淘汰不適合上市

銷售的不良品，避免消費者留下不好的印象，有利於商譽的維護。

高品質文旦的標準，可參考以下數據：果實糖度在11度以上，酸度在0.4 % 以下，糖酸比高於25，果實榨汁率在43 % 以上，果皮厚度在0.6公分以下。現行文旦的品質大多從外觀大小、重量加以判別，可參考蘭花文旦的分級標準：果實成熟適度，堅實清潔，色澤優良，外皮質細光澤，形狀完整無腐爛、無擦傷、無病蟲及其他傷害，甜度11度，每粒重400至550公克重。其中有關外觀、果中部分可以憑藉人工與磅秤分級，但甜度部分，則仍須利用手持式屈折度計測量，以為分級之依據。

人工分級容易因為經驗、偏好、疲勞等人為因素的影響而有誤差，為改善此問題，如何透過機械協助選別亦是可行方法之一。

人工逐粒檢拾，每人每天作業量在3,000~4,000公斤左右。本場多年來進行

文旦分級機的研究，目前發展包括有滾軸式分級及重量式分級二種，分級精度達98% 以上，對於文旦果實物理性分級，包括大小及重量之分級均可獲得相當良好之結果，每天分級可達50公噸，具有省時省工的效益。另外本機在進料作業時備有清潔裝置，利用毛刷可將表皮污漬刷除，讓文旦外觀色澤較為亮麗及品質感較佳，不僅提升品質，亦可提高商品價值，加上本機作業能量大，對紓解人力將有所幫助。



▲文旦分級機