

文旦加工與文旦精油、文旦醋DIY

文旦是本區栽培面積最廣的水果產業，由於是中秋的應景果品，消費期較短，近年來經常發生產銷失衡的情形，因此急待開發文旦的多樣化用途，拓展利用範圍，以提高產品的經濟價值。

文旦為芸香科作物，具有特殊的香氣，經過本場的長期研究，發現將文旦花及果皮萃取精油後製成加工產品，具有極高的商業潛力。在文旦花部分，一株20年生管理良好的文旦果樹，每年的開花數約在5,000至7,000朵間，其中超過九成的文旦花均會自然凋落；經由本場試驗顯示，只要採摘文旦花時避開結果枝，對於後續之著果並無明顯影響，因此可將文旦花採摘下來作為精油萃取之用，而文旦花精油之萃取以有機溶劑及二氧化碳超臨界流體萃取法較為合適，並以製成文旦花茶及精油為較好的利用方式。

在文旦果皮的精油萃取方面，則以冷壓法最為合適，所萃取出來的精油呈透明之金黃色，具有清爽的文旦香味。經過初

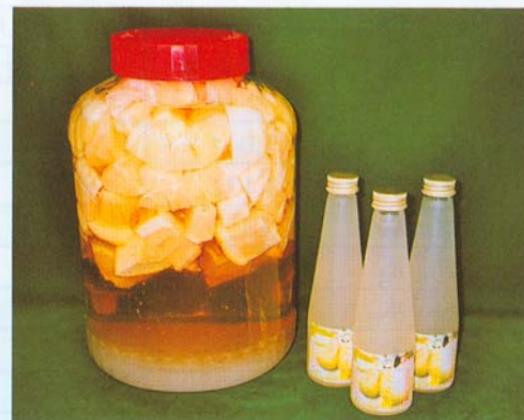
步的消費者調查，超過90%的受訪者都喜歡此種香氣並願意購買相關產品，因此其市場潛力極大；目前本場已將其製成SPA用精油、精油香皂、果凍精油蠟燭、精油洗髮精、精油護手霜等產品，獲得試用者的好評，本場正逐步進行技術轉移，以促進花蓮地區文旦產業的多元發展。



本場利用文旦精油所開發出的各種加工產品

而一般民眾在吃完文旦後，也可自己動手製作文旦精油。只要將文旦表皮放入果汁機中，加入適量的水一起充分打碎，使油囊破裂釋出精油，然後裝入玻璃容器內貯存於冰箱裡，應注意容器切勿密封，

以免因發酵產生氣體而爆開；靜置一週後，便能獲得浮在表面的文旦精油。



自製的文旦醋既能有益健康又可紓緩身心

此外自製文旦醋也是近來廣受好評的新產品；只要將文旦柚與冰糖各1公斤浸泡於1,200CC的釀造醋中一個月，過濾後即是文旦醋成品，飲用時加水稀釋4-5倍，冰鎮後口感更佳；而為了增加文旦醋的風味，原料中可以使用1/3帶皮切塊的文旦，其餘則用剝皮後的文旦果肉。製成的文旦醋飲料清新酸甜，絕對是另人愛不釋手的健康飲品。