

文旦加工產品之開發

行政院農業委員會花蓮區農業改良場

陳吉村

文旦除含有豐富的天然果膠和高纖維質外，更含有大量的維他命C及珍貴的精油，中醫認為其味甘性苦、有寬腸、理氣脹、消食解酒之功效，在本草綱目上亦有記載柚皮氣味甘辛、平、無毒，可消食快膈，散憤懣之氣及化痰等功效，因此經常飲用文旦加工產品有預防傷風感冒、潤喉爽聲、止咳化痰、幫助消化、養顏美容、美白肌膚等功效，而其所含之高纖維質及精油則可分解油脂，改善便秘，而因此文旦可加工製成各種飲品及果醬，作為日常飲用之飲料及調味劑。

一、文旦果醬

將文旦皮洗淨並切成約0.3公分左右的長條狀備用，因為文旦皮含有苦味，為避免果醬苦味太重，因此僅需將部份的文旦皮加入即可，至於果肉切塊的大小則可依自己的喜好或需要而定。再來就是將切好的文旦與糖以1：1的比例放在鍋子裏，稍為攪拌後蓋上鍋蓋，約等二至三個小時，待鍋裏的文旦被糖浸出一些水份後，就可以拿到爐上熬煮成濃稠狀即可。

文旦果醬在裝罐前，容器及蓋子一定要先用熱水殺菌。裝罐時亦最好趁熱就裝在罐裏，然後鎖緊，並倒立著擺放，這樣可以讓它能形成真空狀態，使果醬能保存的更久。

文旦果醬的食用方法為取1~2匙以熱開水沖泡，冬天可以熱飲，有保暖的功效，夏天冷藏後飲用，則另有一番風味，亦可作為

果醬，塗抹於麵包之上，其口感比一般果醬更佳。

二、柚子茶

製作柚子茶的材料為柚子一個加上適量的鐵觀音茶葉即可。首先將柚子剝皮，並把柚子皮放在通風處陰乾一至兩天，再把茶葉包入柚子皮中，用線把柚皮縫好封口。把包了茶葉的柚子皮放在通風處風乾，經過三個月後即可取出茶葉泡茶飲用。

三、柚肉蜜餞

將250克柚肉用酒加水浸泡24小時後撈出，放入鍋內熬煮，最後加入約120克蜂蜜拌勻即可食用，每次服用2克，每日服用3至4次，具有祛濕化痰、止咳之效果，適用於寒濕咳嗽而食慾不振之症狀。

四、柚皮薰香及沐浴包

將柚皮經烘乾後磨成粉末，然後添加香料、中藥及粘木粉後即可製成具有驅蚊、驅蟲、薰香及安神功能的薰香產品。另外，烘乾後的柚皮粉末添加檸檬草、苦橙葉、薄荷等香草植物即可製成泡澡用之沐浴包，泡澡前將其煮開或直接加入熱水中均可，其具有紓解精神及殺菌之效果。

五、柚香茶

將適量之新鮮文旦花與烏龍茶一起以低溫烘培約4小時後即可製成具有文旦花香味之文旦花茶，但須注意文旦花的葉片不可混入茶葉中，以免飲用時產生苦味及辣味。

六、文旦盆栽

將文旦種子洗淨晾乾後加上保濕及通氣良好之栽培介質，即可種在小花盆中，只要保持適當的水分與良好的通氣，約1到2個月即可長出深綠色的嫩芽，稍加整理就是一個很漂亮的盆景。

誌 謝

感謝行政院農業委員會台南區農業改良場及宜蘭縣冬山鄉農會提供柚子茶、柚肉蜜餞、柚皮薰香及文旦果醬相關資料，僅此致謝。



自製與市售之柚子茶



利用柚子皮製成之薰香及沐浴包



利用柚花製成之柚香茶



利用文旦種子作成之盆栽