

文旦加工利用研究

陳吉村 劉啟祥

花蓮地區文旦栽培的面積超過2,000公頃，其年產量高達2萬公噸，但文旦每年只能採收一次，且一旦過了中秋節其價格馬上下跌，因此極易形成生產過剩及滯銷的情況；此外，因颱風造成的大量落果，亦會造成農民的損失及產生環境污染的問題，因此必須謀求解決之道，以解決上述問題。文旦果實富含礦物質、酵素、檸檬酸及大量的維他命C，因此將文旦果汁進行自然發酵後可製成保健飲料，但文旦果皮含有辛辣的物質會影響風味，因此發酵時文旦果皮不宜超過發酵材料的25%，以免過於辛辣。另外，文旦為柑橘類作物，其花、果皮及葉片皆含有特殊的香味，因此也可以發展成為精油作物，以文旦之果皮萃取精油，初步研究發現其萃取率約為0.3%，其精油帶有淡淡的柚子香味，市場接受度頗高。期能提高文旦之商業價值，以解決文旦產銷失衡的問題，並增加農民的收益。