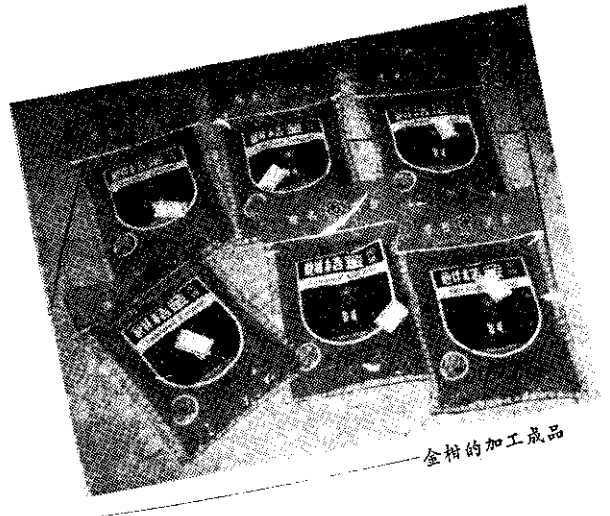


本省多供加工

本省的金柑，大家都叫它“金棗”，是宜蘭地區的特產，大部份集中在員山鄉和礁溪鄉栽培，總生產面積約500公頃，年總產量約4,000公噸，每年10月下旬起至次年2月止是採收期，盛產季節為每年12月到次年1月，所以金柑鮮果供應市場的時期每年只有4個月左右。

因為成熟季節與椪柑、桶柑、柳丁等主要柑桔品種相衝突，所以只有少數以鮮果（帶葉）供應生食及春節期間敬神之貢品外，大部份都作為加工原料，如加工成金棗糕、鹽製金棗乾果、金柑果醬、柑餅等，加工廠分佈在彰化員林、台北地區及宜蘭一帶。



金柑的加工成品

塩漬伺機出售

青果合作社指導和協助金柑果農設置金柑加工池，把盛產期的金柑鮮果適時加以鹽漬或藥物處理，製成成品或半成品，予以儲存，以緩和供應鮮果市場過剩的壓力。

本省金柑加工的方法有：

(一)鹽漬：新鮮金柑加鹽15%，經加工滾桶攪拌約30分鐘後再放入加工池，貯放20天撈起，滴乾鹽水，

放入塑膠袋或其他容器中，以備再加工之用（半成品）。

(二)藥物處理：以具有特殊風味的藥物處理20天後取出，用塑膠袋包裝，以備再加工之用（半成品）。

(三)糖漬：新鮮金柑洗淨後，風乾，用刀切開果皮至果肉，再用不同濃度之糖水將金柑內水份滲出，加工成蜜餞的成品或半成品。

農民或青果合作社將金柑加工成半成品後，即可

農業、產業
機械之動力源

● 強力 ● 輕便
● 省油 ● 耐用

新發售
最大5.0馬力
EY20D〈直結形〉



汽油、柴油
二衝程·四衝程
一馬力至二十馬力
各馬力齊全

兼售ROBIN汽油及柴油發電機

汽油：LG071 LG101 LG151
RG121C RG201D
RG301D RG401D
柴油：RGK161 RGK301D



樂敏牌

ロビン
エンジン

製造元：
富士重工業株式会社

經銷處：
樂敏有限公司

台北市峨嵋街68號2樓
TEL 3613541-3