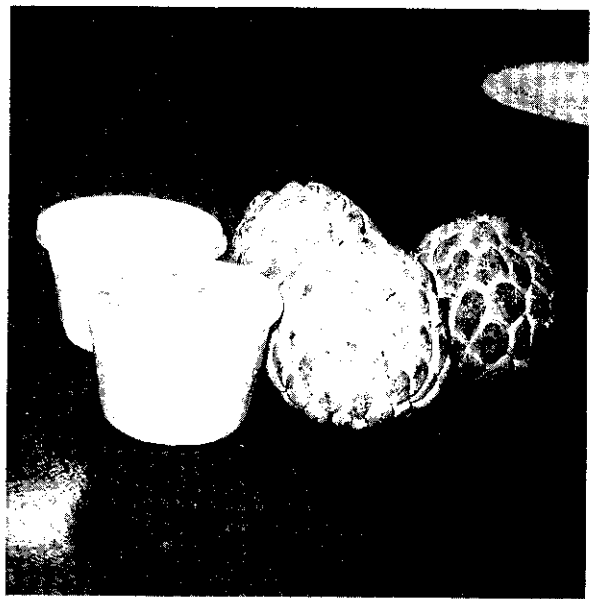


等外品及畸形果有出路

夏季在田間，常有在樹上即已快軟熟的番荔枝果實，無法包裝運銷到市場上，又有不少被螟蛾或粉介殼虫等病虫傷害的果實及歪七扭八的畸形果，被列為等外品，賣不了好價錢，但拿來加工作成冷凍的番荔枝果泥，卻是挺好吃的！

促進冷凍果泥的商品化

番荔枝生產過剩是馬上價面臨的問題，迄今尚未有廠商試製番荔枝冰淇淋，衷心的希望能在短期內繼續改進冷凍技術，並促使其成為商品，在市場上以新的面貌出現！



開發番荔枝果泥加工品，可解決等外品及畸形果的出路。

刺番荔枝比番荔枝更適於加工

在中南美如加勒比海地區的波多黎哥人以番荔枝的同屬異種刺番荔枝為主要果汁來源，他們在刺番荔枝的果汁中加入冰塊後稱為Carato，古巴人將果肉與牛奶加糖調成提神飲料，稱為Champola，成為哈瓦那的著名水果飲料，很受市場的歡迎！

農委會及本場分別於3年前引進的刺番荔枝苗約200餘株，目前，已在台東區農業改良場斑鳩分場中生長十分繁茂，依據在國外的經驗，刺番荔枝果重0.2~6公斤，平均果重約為1公斤（比番荔枝重一倍以上！），其果皮表面著生有許多短而彎曲的軟刺，果肉比率達67%比番荔枝的45%高出25%之多，更重要的是果實種子少、容易去籽，果汁之糖酸適中，製成的果汁極為芳香！而番荔枝的果汁就是缺乏這份香氣！

番荔枝果肉冷凍加工的工作已是刻不容緩的急務，而引進刺番荔枝做為取代性的新作物，也是未來應努力的方向。

文圖：林國榮



Plant No.
Annona muricata, L. (C. G.)
A. Muricata, L.

刺番荔枝