

粒粒極柑甜又香

台灣省'85年度中區五縣市極柑果品評鑑會

台中縣政府農業區農務課兼本刊連絡員/楊炳輝



右一為徐信次主任，右二為呂明雄教授，右三為郭純德技正，他們擔任評審委員，正集精費神的選出好果品

政 府為鼓勵果農生產高品質極柑，並輔導其建立優良品牌，推薦消費者廣為食用，以提昇國內柑桔產業水準，增加農業收益，本（85）年度台灣省中區四縣市極柑果品評鑑會，台灣省政府農林廳特別委託台中縣政府承辦，業於84年12月16日



參加評鑑的極柑

上午9：30分起假台中縣豐原市農會（供銷部朴子口糧倉）辦公大樓評鑑完畢。

85年度椪柑果品評鑑參加單位有台灣省青果運合作社新竹分社，台中分社，新竹縣峨眉，新埔，苗栗縣卓蘭，大湖，公館，台中市及台中縣豐原市，東勢，后里，新社，潭子，石岡，和平及中興合作農場等四縣市16個單位72戶果農參加，經評審委員（行政院農業委員會郭技正純德，嘉義農專呂教授明雄，省農試所嘉義分所徐主任信次，台灣省政府農林廳特產科陳技正國欽及台中區農業改良場林副研究員嘉興等）公平，公正，公開評審結果入選以上有23戶：

特等獎—涂基文（豐原市）

頭等壹獎—涂金武（石岡）徐炳昆（和平鄉）劉嘉鎮，梁海泉（豐原市）。

頭等貳獎—王阿柳，江秋桂，羅慶全，陳添長，江萬吉（豐原市），藍方振，張吉雄，游德源（潭子鄉），廖慶華（東勢鎮），廖慶秋，涂永雄，張聰鑑（石岡鄉），徐壁宏（新社鄉），羅成章（青果社，台中分社），詹嘉明（青果社新竹分社）。

入選—郭標山（后里鄉），朱武松（豐原市），傅阿欽（新社中興合作農場）。

本次椪柑果品評鑑每參加農戶需提出6公斤裝15箱果品，紙箱由豐原市農會統

一供應（為求同一標準），參加農戶須自行生產且具有代表性的並經農藥殘留檢驗合格才可參加評鑑。

評鑑作業流程如下：

評鑑標準：據台灣省農業試驗所嘉義分所編印之高品質柑桔評鑑細則如下：

項目	方法	合格或淘汰標準
1.外觀		
(1)清潔	目測	藥斑、髒物、傷疤佔20%時予以淘汰。
(2)形狀	目測	未達高品質應有形狀達20%以上時予以淘汰。
(3)大小、整齊度	選果板	未依規定大小送評者予以淘汰。整齊度未達20%以上時亦淘汰。
(4)腐爛	目測	發現腐爛果時予以淘汰。
(5)著色	目測	果實著色不良者達20%時即淘汰。
(6)果皮粗細	手摸	果皮粗糙達20%即予淘汰。
(7)浮皮	手摸	浮皮嚴重時予以淘汰。
2.糖度	屈折計	訂定下限標準，果實按組別測定，不合標準者達20%時即予淘汰。
3.酸度	酸度計	訂定下限及上限標準，果實按組別測定，不合標準者達20%時即予淘汰。
4.糖酸比	計算	訂定下限標準，果實按組別計算，不合標準者達20%時即予淘汰。
5.風味與肉質	品嚐	味淡、異味、過酸、肉質粗、乾米、無新鮮感中任一項未合格者即予淘汰。

補充說明：

①形狀大小（周徑25—27公分（LL）為限；

②糖度：（a）特等：13°Brix 以上
（b）頭等壹：12°Brix 以上
（c）頭等貳：11°Brix 以上
（d）入選：10.5°Brix 以上

③酸度：0.4%～0.8%

④糖酸比：15以上。