

秋高氣爽，正是吃麻豆白柚的好時光

麻豆鎮農會推廣股柚樹諮詢小組 / 方賜祿

麻豆白柚為麻豆地區偶發實生變異之白柚品種，為柑桔屬之柚類。在麻豆栽種已有170餘年歷史。至1999年為止，在麻豆栽培白柚的面積約近100公頃。

麻豆白柚在春季抽梢開花，約在“霜降”節氣前後成熟採收，所以在每年10月中、下旬，來到麻豆即有甘甜多汁的白柚可品嚐了。

麻豆白柚以其果大、扁球形、色黃綠、肉清甜、汁甘、汁多、爽口、米軟、化渣、風味優、營養豐富，並具獨特的香甜味而成為秋季水果中的佼佼者，是麻豆著名的柚類優良品種之一，也是高貴不貴的優良水果。

白柚果素有「天然罐頭」之美稱，在自然條件下貯藏室內，可保存4~5個月，風味仍佳。常有人喜歡將白柚作為廳堂的擺設，增加廳堂的雅緻，又可散發誘人的香氣，增加室內的清香，置之幽香滿室，食之清爽甘甜可口，是深受

人人喜愛的果品。

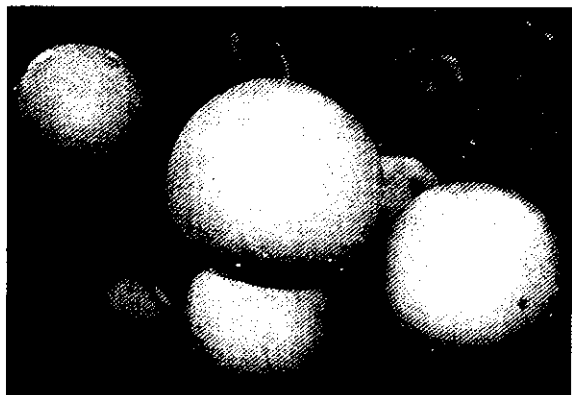
麻豆白柚全身是寶，經加工調製後，可產生下列各種加工品：

果肉～可製白柚汁、果醬、汁胞汁、白柚啤、白柚酒等。

柚皮～直接可作蜜餞、涼果或可烹調多種菜餚。柚皮可提煉柚皮苷和新橙皮苷，這些成分味苦使人生畏，但可利用它作為基料，製成比蔗糖甜1500~2000倍的新型甜味劑，如新橙皮苷二氫查爾酮。

中果皮（海綿層）～可提煉高級果膠，經加工可作化妝品的乳化劑；醫藥的油膏劑；食品柚花～含有芳樟醇和橙花叔醇，經提煉可得高級化妝品的原料。

麻豆白柚主要供鮮食外，其肥厚的中果皮還可烹調成多種美味可口菜餚，經常食用可防止老化、預防高血壓之發生及降心臟血管疾病發生之機率，多吃白柚有益健康延年益壽。



麻豆白柚果大、扁球形、汁多、汁甘、營養豐富（林澤章／攝）



麻豆新建果樹產銷班生產的麻豆白柚很有名（黃貴豪／攝）