

又稱幸福果的酪梨

在台大農業陳列館展出

文圖／葉小慧

為推廣高營養價值的酪梨，行政院農業委員會、台灣大學園藝系、中國園藝學會及中華幸福果協會等，自今(91)年8月17日至8月30日，在台大農業陳列館舉辦「創造幸福之幸福果(酪梨)特展」，並於8月17日舉行開幕典禮，由台大園藝系陳副教授右人主



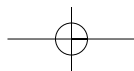
陸之琳先生表示養生很重要，就從身邊的飲食開始



國內酪梨品種育成技術優良

持，包括農業界園藝專家陸之琳先生和台大園藝系名譽教授林樸等都到場參加。

陸先生表示，現在全世界的人都想活得長壽又健康，因此養生食品是相當具有潛力的產業。酪梨果實糖分含量低，植物性脂肪高，多為單不飽和脂肪酸，不含膽固醇，且富含鉀、葉酸、維生素B6、C、



E及纖維質，是營養價值很高又具有養生保健功效的水果，對糖尿病與心血管疾病患者相當有益，是很值得推廣的水果產業。

林教授說，酪梨在「金氏紀錄」中列為最營養的水果，因此他將它稱為「幸福果」，希望讓國人能認識它的價值，促成消費普及化。目前國內酪梨產量不足，消費量也不大，問題在於推廣教育的不足，如能建立完整的產銷體系，加上大量的推廣與行銷，在國內應有很大的市場，甚至可外銷亞洲各國，為酪梨農友增加收益。

林教授又說，美國加州的氣候雖然不太適合種植酪梨，但他們很重視酪梨的高營養價值，研究酪梨增產的各種方法，同時利用酪梨的各種特性，發展酪梨產品，如酪梨油能快速滲透皮膚，即用來生產化妝保養品，以充分提昇並發揮酪梨的價值。他強調，台灣適合種植酪梨，且有強大的品種育成體系支撐，但整體的行銷與推廣則是目前台灣酪梨產業最需要處理的問題。

陳副教授表示，國內酪梨種植面積約700公頃，供應期自每年6月至翌年元月，農政單位希望能易地推廣種植，讓酪梨產期能拉長至全年。目前酪梨以嘉義、台南兩縣產量最多，未來可望在台中、新竹等地推廣。

農委會農業試驗所嘉義分所鍾助理研究員志明指出，酪梨的吃法很多，打成果汁可說是入門吃法，其實酪梨也可以夾在壽司中，或在剛屆成熟時，切片



林樸教授說，酪梨的加工應用相當廣泛，顯示酪梨具有高附加價值

沾醬油或蒜茸吃，也可以夾在三明治中，取代奶油，當作早餐。所以酪梨不只是一種水果，而是有很多種用途。

展場除展示各種不同品種酪梨外，也有各鄉鎮的農民團體設攤展售酪梨，同時提供現場試吃。8月17日及24日並有幸福果系列專題演講，包括幸福果的由來、品種與選購技巧、與人體健康的關係及食譜介紹等。

