



陳主委、黃有才副主委、陳文德署長及研究員邱禮弘大啖紅龍果，替國產紅龍果掛保證

為促銷紅龍果，農委會主委陳武雄親自教民眾辨識國產與進口產品的差別（附表），消費者可就上述差異簡易判別，選購國產紅龍果。

# 台灣紅龍果，好吃又安全

## —農委會鄭重推薦國產紅龍果


文圖 | 陳建智

日前爆發越南進口的紅龍果有農藥殘留，連帶使國產紅龍果也受到波及，為此，農委會特別召開記者會強調，近兩年來國產紅龍果的抽驗全部合格，民眾可安心選購。

農委會主委陳武雄說，國產紅龍果可分為紅肉種與白肉種，市占率約有 6 成；越南進口的全是白肉種，約占 4 成。國產紅龍果由於不需長途運送，都是在完熟時採收，除了顏色較鮮豔外，其鱗片也因發育成熟顯得較小，而越南進口的紅龍果因運輸需求，在 7、8 分熟時就得採收，其顏色偏淡綠，民眾可輕易從外觀上辨別差異。

當天，台中區農業改良場副研究員邱禮弘更進一步測試甜度，數據顯示國產紅龍果可達 17°Brix 左右，上用品甚至高達 20°Brix，而越南進口的紅龍果較差，只有 13°Brix。邱副研究員說，紅龍果是糖尿病、高血壓患者少數可食用的水果之一，台灣紅龍果經過多年的改良，不但口感緊實、甜度遠勝進口，也吃不到草腥味。

農委會強調，國內紅龍果栽種過程，無

重大病蟲害發生，農民鮮少噴藥。目前該會正積極推動「吉園圃」安全蔬果驗證標章驗證工作，消費者只要選購貼有吉園圃驗證標章的國產蔬果，就可確保消費安全。 



	越南進口 (左)	台灣產 (右)
果型	橢長圓型，外觀顏色偏淡紅帶綠	圓滾型，外觀鮮紅
果肉	白色	紅色、白色
鮮度	因儲運需求，通常熟度達 7、8 分即採收	鮮度佳
甜度	甜度較差，13 - 17°Brix	甜度高，16 - 18°Brix
鱗片	較長	較短