7. 花東地區有機農業發展計畫-建立有機果樹栽培品種多樣化，發展多元產品之開發技術

有機果園種植之果樹多樣化策略，是營造良好有機栽培環境重要的一環，既有助於提高有機栽培的成功率，亦可增加有機果品的多樣性並分散風險而增加收益。西印度櫻桃(圖15)生性強健，且耐逆境及病蟲害，可採取粗放管理，適合有機果園果樹種類多樣化栽培；果實除了適合鮮食外，亦可加工製成各種食品，如果汁、果醬、果凍及蜜餞等，亦符合有機果園多元產品經營管理原則，為本(103)年度篩選出適合有機果樹栽培品種多樣化的種類。



圖15. 西印度櫻桃甜味種之植株、花朵與果實

在發展有機果樹多元產品之開發技術上，研發出柑桔果乾製作技術，將新鮮柑桔(全果實)橫切成片，再以56℃~58℃之溫度處理48~72小時，進行熱風乾燥脫水，使果片含水量降至5%以下；製成之果乾片，可保留其色澤、香氣及營養成分，在常溫、乾燥環境下即可長時間保存，不需添加防腐劑或任何食品添加物。果乾更可進一步製成果粉及果皮脆片等初級產品(圖16)，並以此發揮創意再延伸利用，例如直接入菜、以開水沖泡作為果茶、製作餅乾及蛋糕、添加於各式沖泡飲品或撒於生菜水果沙拉上等等，可增加食物風味及口感，使得有機柑桔的食用面向更加多元並饒富趣味。



圖16. 晚崙夏橙果乾(左)，果粉(中)與果皮脆片(右)