

# 新竹縣寶山鄉優質桶柑 評鑑結果及分析

新埔工作站 助理研究員施伯明 電話03-5894949

103年度新竹縣寶山鄉優質桶柑品質競賽於2月8日假寶山鄉農會前廣場舉行，這次評鑑有40位農友共襄盛舉，每位參賽的農友皆拿出最引以為傲的自家桶柑出來一較高下。

評分項目分為果形及外觀色澤、果肉質地、口感風味及糖度等4項，在果形及外觀色澤部分，評分標準依據果形是否端正，外觀是否存有病斑、碰傷、蟲害，以及轉色是否良好來評比。此部分是較容易得分的項目，經評審結果，參賽農友的分數也都很接近，由此可看出每位農友的用心。

在果肉質地部分，係將桶柑縱剖及橫剖後，經由目測判斷果肉的果汁量、果皮厚度及種子數來評分。在施肥及水分管理不當情況下，桶柑有時會發生俗稱乾米的汁胞粒化現象，即瓢囊內的汁胞顏色變淡且硬化，這種果實風味淡且果汁少，品質變差，由外觀無法判別，但經剖開後則無所遁形。果皮厚度亦與栽培管理有關，通常生長在營養生長旺盛徒長枝上的果實其果皮較厚，且氮肥施用過量或磷肥不足，果皮也會比較厚，因此，由果皮厚度可了解果園的修剪、疏果及肥培管理是否適當。



▲參加比賽的桶柑不論是風味或外觀皆是一時之選。桶柑為

主，屬於無子品種，若有種子，大多是果園內種植其他柑橘，花粉散播至桶柑所導致。因為種子會影響食用品質，所以會依其數量多寡酌予扣分。

口感風味是以官能品評判斷果實食用品質的高低，口感主要是分辨果肉的細緻程度，纖維太粗不易吞嚥，分數就會較低；而風味則是綜合味覺及嗅覺，判斷其食用時之香氣、糖度及酸度比例是否恰當。

糖度是以電子糖度計檢測果汁糖度，再依據糖度高低依比例給分，因為所占分數比例高，且果實間差異較大，這個項目通常是決定分數高低的重要關鍵，以今年的評審結果來看，糖度最高可達15 °Brix，最低則只有9.9 °Brix。

今年桶柑評鑑特等獎得主是寶山鄉果樹產銷班第2班的何清貴先生，他栽培的桶柑外觀幾乎無任何病斑及碰傷，果肉質地細緻，入口即化，加上糖酸比適中，糖度高達15 °Brix，獲得特等獎可說是實至名歸。



▲今年特等獎得主何清貴先生(右3)及與會貴賓。