



柚子清潔劑製作體驗

說明

柚子為中秋節應景水果，果實味甘甜而多汁。以柚子皮為材料，製作出純天然清潔劑，既環保又安全，也能夠降低使用化學清潔劑，減少對環境的負擔。



- 材料器具 | 柚子皮 200 公克、95% 酒精 1 瓶、純水 500 毫升，玻璃瓶、椰子油起泡劑
- 操作時間 | 30 分鐘（不含前置作業）
- 適合季節 | 8-10 月

體驗流程



一 前置作業：

1. 柚子洗淨後，將綠色皮部分以去皮器刨下，放置不鏽鋼容器內備用（圖 1）。
2. 將刨下的柚子皮放入玻璃瓶內，接著倒入酒精 500 毫升及 200 毫升純水，攪拌均勻後封蓋，靜置 1 週。

二 製作流程（圖 2）：

1. 靜置 1 週後取出柚子水 100 毫升。
2. 加入椰子油起泡劑 100 毫升以及 300 毫升純水均勻混合。
3. 靜置 5-10 分鐘待泡沫消失即可分瓶倒入容器中使用（圖 2）。



圖 1 | 柚子皮刨下備用



圖 2 | 柚子清潔劑



知識引導



一 柚子皮清潔劑原理：

柑橘類水果表皮具有油胞層，油胞層中含有豐富的柑橘精油，精油中含有檸檬烯之物質，檸檬烯為萜烯類化合物之一，此物質有助於油脂溶解，達到洗淨去污的效果，因此可應用於環境清潔。

二 為何以酒精浸泡柚子皮？

利用酒精也就是乙醇為溶劑，透過長時間浸泡，利用溶劑的溶解力，將果皮油胞中的精油萃取而出。

三 柚子的利用：

柚子除了果肉可鮮食或加工製成食品外，果肉經過簡單處理也可做成清潔用環保酵素，或將果皮經糖漬後成為糖漬柚子皮食用，亦可將果皮曬乾當作蚊香，甚至將新鮮柚子皮置於冰箱去除異味等，用途多元，值得參考利用，其他使用方式如下表：

利用部位	花	果皮	柚子皮囊	果肉	柚子膜	籽實
使用方式	精油萃取 泡茶	精油萃取 清潔劑 香皂 蚊香	柚子糖	果醬 柚子醋 柚子釀 特色料理	胸花 飾品	膠原蛋白 盆栽

四 注意事項：

1. 應以蒸餾水或純水浸泡製作，避免自來水或礦泉水，因含有礦物質可能會造成內容物變質。
2. 使用酒精時要注意安全，酒精為高度易燃物，使用時應遠離火源及高溫處避免危險發生。

體驗學習重點



1. 利用柚子進行加工及利用，可提升農產品附加價值。
2. 學習清潔劑製作方法及原理，可利用於其他柑橘類果皮製作天然清潔劑，如檸檬、柳丁、葡萄柚等。