

為什麼「三寶柑」被稱為《柑橘界的小清新》？

解析交互技術開發之緣起

作物改良科 任珮君 分機 253

隨著韓流飲食文化盛行，柚子茶已成為國內大眾熟悉的飲品之一，然而該市場仍以韓國進口產品為大宗。這讓我們仍不禁思考：「臺灣身為柑橘大國，同樣有生產柚子，為何國產柚子茶難以普及？」經深入分析發現：國產柚子雖具鮮食優勢，但應用於加工時卻面臨兩大瓶頸：一是果皮白囊厚實、去皮不易，果肉種籽多，加工前處理極度繁瑣且耗時；二是經高溫熬煮後易產生苦澀感，導致風味不佳，因而限縮其加工應用性。為了突破上述限制，本場於112年推動柑橘加工加值計畫，歷時1年時間自數10種國產柑橘品種進行系統性篩選，最終篩選出「三寶柑」作為柚子茶加工潛力原料。

許多人好奇「三寶柑」究竟是哪三寶？其實，它是一種來自日本的柑橘品種「サンボウカン」（Sanb kan），中文翻譯為「三寶柑」。金黃嬌小的身軀酷似迷你柚子，果皮厚實易撥，撥開後散發出淡雅檸檬清香，果肉細緻多汁，採收其為每年12月底至翌年2月，採收時間常為聖誕節之後，可謂上天贈與之聖誕禮物。最令人驚艷的是，「三寶柑」經加熱殺菌後，不僅

不苦澀，反而能創造清新迷人的層次感，因而被我們譽為《柑橘界的小清新》。

順應消費者追求天然、健康及減少食品添加物使用之趨勢，本場利用「去苦技術」及「低溫萃取技術」，將「三寶柑」果膠充分萃取出來，開發「三寶柑」果皮糖及果茶醬」加工技術，在完全不用添加粘稠劑條件下，即有良好的凝膠效果，並忠實還原果實既有清爽香氣。目前該技術已經以非專屬技術移轉方式授權業界使用，若將產品開發、試量產至穩定量產階段一併計算，整體研發歷程歷時3年，方使這款國產柚子加工素材及其衍生性應用產品正式問世。

無論應用於夏日清涼飲品，或冬日暖心烘焙，都可以讓「三寶柑」的美味展開一場跨越四季的「延長賽」！目前有計畫性規模種植「三寶柑」地區為新竹縣寶山鄉，栽培面積仍持續擴大中。想品嚐這份來自《柑橘界小清新》的獨特滋味，歡迎逕洽寶香柑桔集貨場（電話：03-5585833）。



▲圖1.隨著近年持續推廣，「三寶柑」在市場上逐漸嶄露頭角，並受到消費者關注及肯定。



▲圖2.「三寶柑」加工後風味依舊清新，為適合加工之柑橘品種。



▲圖3.「三寶柑」果皮糖及果茶醬的加工技術可以讓「三寶柑」的美味～延長賽，延續一整年。（圖片來源：寶香柑桔集貨場）