



新聞資料

農業部高雄區農業改良場
屏東縣長治鄉德和村德和路 2-6 號

第 113021 號

中華民國 113 年 3 月 25 日

百香果這樣挑，達人傳授三要訣

百香果香氣濃郁，口感酸甜可口，深獲民眾喜愛，傳統觀念覺得百香果放到越皺越好吃，但其實高品質的百香果，在自然成熟落果後 5-6 天，正是香氣濃郁芬芳、果汁糖酸比恰到好處的時候，令人愛不釋手。高雄區農業改良場教您判斷百香果最佳賞味期三要訣：「拿重量」、「搖感覺」及「看果梗」，讓您也能成為百香果賞味達人！

高雄農改場戴順發場長說明，「拿重量」是挑選百香果的第一步，百香果食用果肉實為包裹種子的假種皮，內部富含香氣及酸甜口感的果汁，通常種子越多，代表果汁量越多，所以挑選時以沉甸甸的果實為佳。許多人喜愛百香果的酸甜風味，但偶爾會酸到無法下咽，原因是百香果果實成熟落地撞擊後，種子及假種皮產生剝離，而導致內部果汁酸化，目前產業上會以吊網方式緩衝果實落地的撞擊，故建議挑選百香果的第二步為「搖感覺」，藉由搖晃果實，若感覺內部有東西晃動時，則避免挑選。最後一步為「看果梗」，百香果成熟掉落後，果實仍持續進行後熟，酸味會慢慢降低，而甜味則慢慢增加，通常在第 5-6 天時，果梗略為乾縮呈淺褐色，此時即為最佳賞味狀態，放的越久雖然酸味越低甜味越高，但香氣則較不濃郁。

高雄農改場說明，國內市面流通的百香果以果皮深紫色的「台農 1 號」品種為主，市占率超過 9 成，前述的挑選三要訣主要是針對台農 1 號品種果實，另外對於其他少數新品種如滿天星、黃金等，因其果實掛樹期較長，酸味低、甜味高，果實採收多以人工手採為主，較無過酸的問題。但如果果實採收時成熟度不足，會出現些許草青味，影響適口性及消費者購買意願，因此，這類果實應盡量挑選飽滿、有重量、果皮轉色均勻且非綠色者為佳。

高雄農改場強調，該場自 107 年輔導轄區農友，利用網室、產銷調節及減藥綜合性管理等技術，成功生產安全優質的早春百香果，目前高屏地區百香果已陸續上市，產季只到六月，想要抢鲜(先)品嚐的饕客就趁現在。同時該場溫馨傳授，食用時可將果梗端切開，以小茶匙舀取果囊小口品嚐，細細感受百香果香氣在嘴裡恣意散開的口感；也可刨取果汁和砂糖混和調製成飲料，搭配綠茶做成百香綠茶；亦可作為調味料醃漬青木瓜，成為爽口的涼拌菜，用途非常廣泛。

聯絡人：李文豪副研究員
電話：08-7746740



百香果台農 1 號利用吊網緩衝果實成熟掉落的撞擊



百香果果實內部飽滿(左)，撞擊後產生剝離(右)。



利用果梗顏色判斷其成熟掉落後天數，以 5-6 天為最佳賞味期。



市面上常見百香果品種以台農 1 號(右)、滿天星(左上)及黃金(左下)為主。



高屏地區利用乾燥季節配合網室栽培，生產高品質安全果品。



網室內仰賴蜜蜂授粉，開始開花後即停止施用化學農藥。