

鳳梨釋迦



類別：果品類
學名：*Annona squamosa* x *A. cherimola*
英名：Atemoya, Custard apple
別名：旺來釋迦、蜜釋迦、奇美釋迦
分類：番荔枝科 (*Annonaceae*)
番荔枝屬 (*Annona*)

A 鳳梨釋迦為雜交種，植株屬半落葉性小喬木
B 花朵為兩性花，具雌雄異熟特性
C 果實為聚合果，採下後具後熟性，需置於適當溫度進行後熟
D 鳳梨釋迦果肉呈白色，口感Q彈，風味酸甜

主要特徵

鳳梨釋迦為西元1908年P. J. Weater博士在美國佛羅里達州以冷子番荔枝與番荔枝雜交所育成之雜交種，植株屬半落葉性小喬木，性喜亞熱帶之氣候，土壤以排水良好之壤土或砂質壤土，生育溫度以14-32°C間最佳。因果肉風味甜中帶酸，具有似鳳梨般的熱帶水果滋味，故稱鳳梨釋迦。

重要品種（或分群）

目前栽培品種包括Gefner、African Pride、Hillary White、Pink's Mammoth、綠鑽品系及蜜寶品系等。



Gefner

果重550-700公克，糖度在24-28°Brix，中型果，果肉風味佳。臺灣於民國54年引進。此品種樹型大、生長勢強。夏期果會有採後裂果情形，在臺灣可利用產期調節技術生產冬期果。



African Pride

果重550-800公克，糖度在22-26°Brix，中型果，果肉帶有鳳梨香氣。臺灣於民國84年引進。此品種樹型較小、生長勢佳。夏期果會有採後裂果情形，在臺灣可利用產期調節技術生產冬期果。

品種來源

原產地與臺灣發展演變

臺灣最早在民國54年由園藝考察團自以色列引進鳳梨釋迦「Gefner」品種試種，但因7-11月間生產之夏期果，果實在採收後待軟熟期間，易自果柄處呈現放射狀裂開，加上果實糖度高，裂開處容易遭受雜菌感染而發霉，導致果實無商品與食用價值，故引進後一直未大面積推廣種植。直到民國82年農業部臺東區農業改良場將番荔枝產期調節技術應用於鳳梨釋迦，改為僅生產冬期果，以避免採後裂果，才開始吸引農民種植；之後推廣人工授粉技術及授粉器具改良，使鳳梨釋迦品質提升且產量穩定，果實產季集中在12月至翌年4月間。由於大量種植且生產技術成熟，果品之市場價格因量多而逐年下滑，民國91年起鳳梨釋迦之拍賣市場價格已跌至每公斤50元以下。政府為穩定產業發展，推動果品外銷；目前鳳梨釋迦已成為外銷導向之水果，民國109年外銷量為14,284公噸。

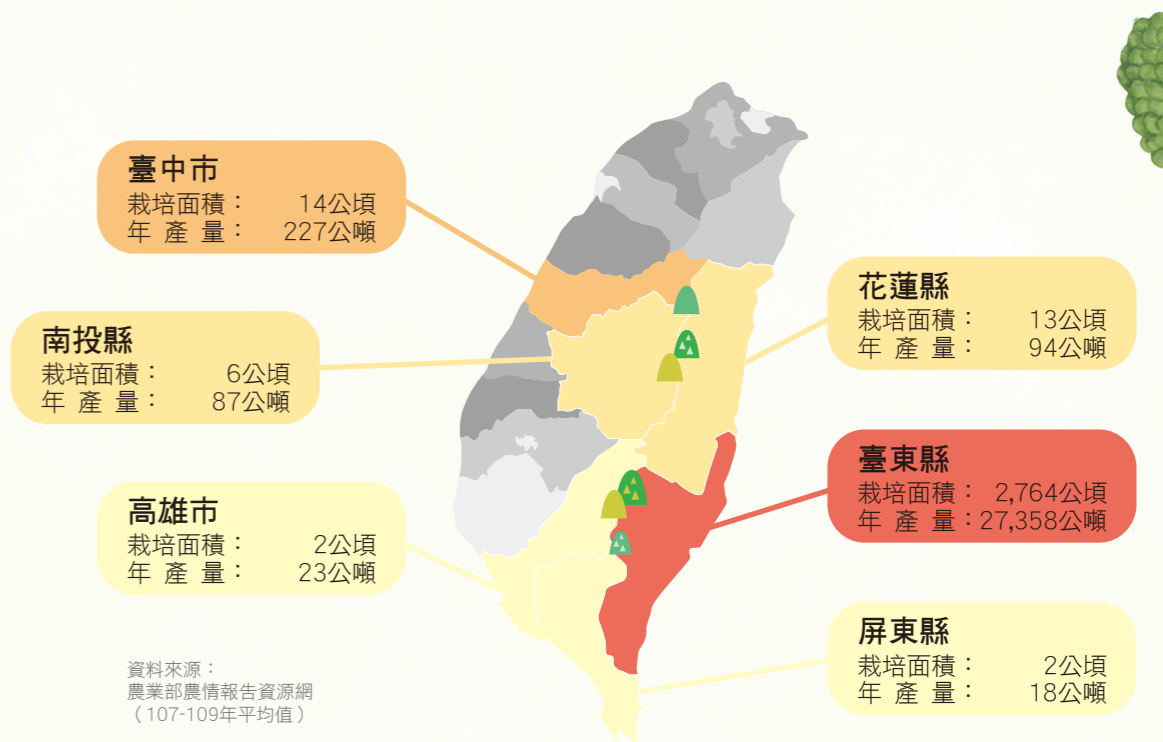
生產概況

臺灣鳳梨釋迦的總栽培面積，近三年（民國107-109年）平均為2,807公頃，98%集中於臺東地區，是臺東相當重要的經濟果樹，每年收量超過18,000公噸，果實以鮮果食用為主，少量加工成冰棒、冰淇淋等甜品販售。

作物主要產期

在臺灣7月至9月中旬利用修剪枝條及除葉方式可控制鳳梨釋迦開花，再配合人工授粉技術，調節產期，生產12月至翌年4月之優質冬期果。

產地、面積、產量圖



在地狀況

臺東縣鳳梨釋迦主要栽培於卑南鄉、東河鄉、臺東市及鹿野鄉，栽培面積依序占臺東縣總栽培面積的58%、17%、11%及8%，栽培品種多以Gefner為主。由於產期調節技術及人工授粉技術相當發達，臺東地區鳳梨釋迦的產量穩定、品質優良，不僅單果重高（單顆平均600公克以上），且果形端正，酸甜的風味更受消費者喜愛。

資料來源：農業部農情報告資源網 (109年)

國產農漁畜產品教材-2023.8出版

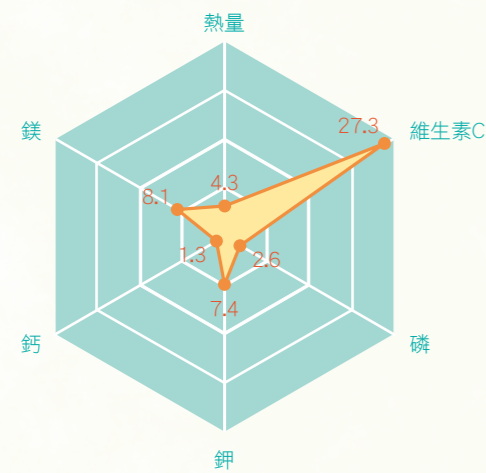
編撰單位：農業部臺東區農業改良場

撰稿者：江淑雯 / 插畫與版面設計：微光整合行銷

營養成分

每100公克鳳梨釋迦果實軟熟時的含水量約為78.7公克，糖度可達23°Brix以上，果肉含豐富的維生素C及B₂，礦物質如鈣、磷、鎂、鉀等含量高，亦具有豐富的蛋白質與膳食纖維等成分，是相當具有營養價值的生鮮水果。

營養成分比較雷達圖



以臺灣青少年女性（13-15歲）每日攝取量標準為100，每100公克鳳梨釋迦中所含重要營養素的比例。（鉀採用參考值，其餘採用建議值）

資料來源：衛生福利部國民健康署

挑選方法

應選購12月至翌年4月間生產的鳳梨釋迦，果實以圓整端正，黃（淺）綠色者為佳。鳳梨釋迦軟熟之判斷標準，可輕壓果實前1/3處，微軟即可食用。軟熟果如未能立即食用，可置於冰箱中冷藏或冷凍，果肉Q彈香甜，風味更佳。

保存方法

果實買回去之後需放置於室溫下後熟，因鳳梨釋迦果實不耐低溫冷藏，所以在果實未軟熟之前不可以放在冰箱內，以免果實發生寒害，造成生理障礙無法軟熟。鳳梨釋迦後熟溫度需在10°C以上，放在20°C下約7天可軟熟，25-30°C約5天即軟熟，高於40°C果實會有硬殼不利後熟。另外，因鳳梨釋迦果實呼吸率高，未軟熟前也不可以用塑膠袋或保鮮膜密封包裝，以免因果實在袋內呼吸產生大量的二氧化碳，造成果實無氧窒息，而無法軟熟；保鮮膜包裹之果實更容易因缺氧，致使果實行無氧呼吸，也會使果實無法正常的軟熟，甚至產生異味。

生產過程

栽培時重要關鍵過程

1. 樹型建立

鳳梨釋迦於定植後，即需建立樹型之基本架構，首先於主幹80公分處截斷，培育2-4枝主枝，並讓主枝均勻向外展開生長，接著於主枝60-80公分處剪短，促使生產亞主枝。每年4-5月間需施行冬季強剪作業，以矮化植株及整理樹型，控制植株高度及樹幅，並重新萌發側枝。

2. 冬期果生產

於7-9月中旬配合夏季修剪同時進行，就著生於樹冠內部及樹冠下半部之側枝或春梢，選擇發育充實者進行短截除葉，以促使萌芽開花。夏季修剪後約7-10天就會萌芽，陸續開花著果，即為冬期果。

3. 人工授粉

鳳梨釋迦花朵萌發後，由於花朵具雌雄異熟性，自然狀況下不易授粉，為穩定鳳梨釋迦產量及維持果型圓整，普遍採行人工異花授粉作業。人工授粉需配合花粉成熟的時間進行，主要於下午4-6點採集成熟花朵，蒐集花粉後，繼續進行田間授粉作業。可利用毛筆及絨毛筆等授粉工具沾取花粉後，將花粉均勻塗抹於雌蕊柱頭上。

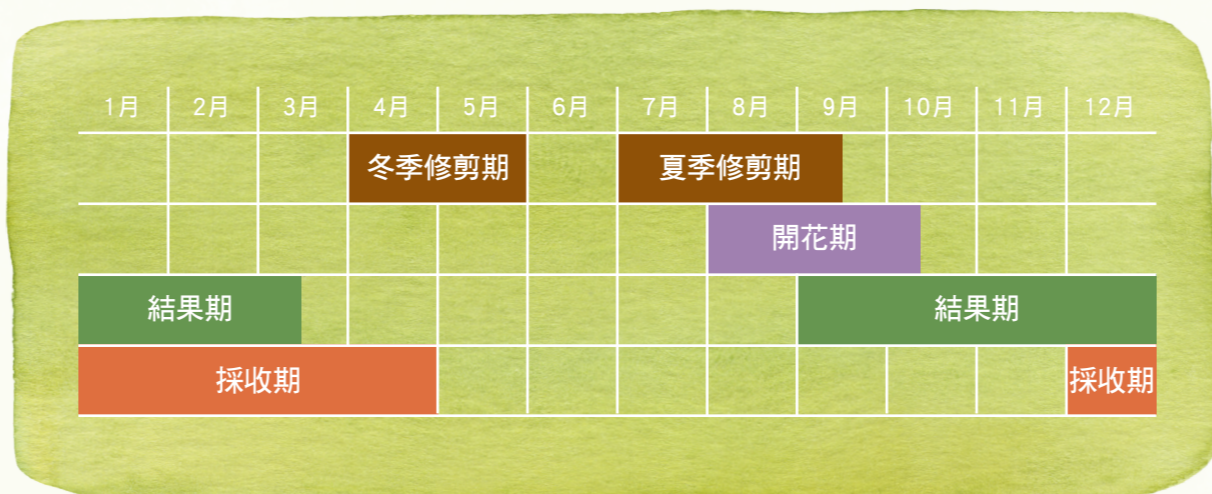
4. 疏果與套袋作業

鳳梨釋迦著果後，應依樹齡及樹勢進行疏果作業，以維持合理留果數。疏果主要為移除畸形果、病蟲危害果及同一枝條著生過多之果實，以避免樹體負擔過重，影響樹勢健康。果實發育至中大果期後，需進行套袋作業，可先於果實套一層疏果網後，再套上白色或黃褐色紙袋，以減少果實蠅危害，並避免果實碰撞擦傷及曬傷。

5. 採收

鳳梨釋迦依氣候情況及栽培環境不同，果實發育時間為140-160天不等，田間採收之判斷標準為果皮顏色由綠色轉黃綠色，突起之鱗目較平順後，即可剪下採收。

栽培生產曆



小知識

鳳梨釋迦果實未熟時，不可以放冰箱冷藏，也不可以使用塑膠袋及保鮮膜密封，以免影響果實軟熟。需等到果實後熟變軟後，才可以放入冰箱冷藏或冷凍；可整粒軟果放入冰箱，也可將果肉去皮切塊後，裝入保鮮盒裡，再放入冷凍庫內，冰冰涼涼風味更佳。

料理食譜

西釋布蕾

材料：鳳梨釋迦泥100公克、煉乳30公克、鮮奶110公克、鮮奶油90公克、雞蛋2顆、砂糖60公克



鳳梨釋迦雙味肉捲

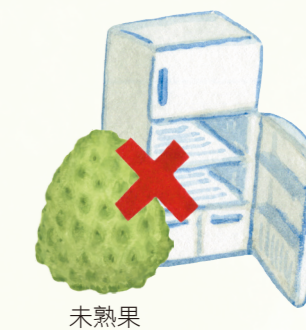
材料：鳳梨釋迦1顆、梅花肉片1盒、紅椒半顆、黃椒半顆、青椒半顆
醃料：胡椒2湯匙、檸檬1顆（擠成汁）、洋蔥1/4顆（切丁）、鹽1湯匙



消費Q&A

Q1. 鳳梨釋迦買回去可以放冰箱嗎？

A1. 剛買回來、硬的鳳梨釋迦不可以放冰箱，果實需放置於室溫下通風保存，待果實變軟後，才可以放入冰箱內保存。



未熟果

國產農漁畜產品教材-2023.8出版

編撰單位：農業部臺東區農業改良場
撰稿者：江淑雯 / 插畫與版面設計：微光整合行銷

農業部
MINISTRY OF AGRICULTURE