

鳳梨



類別：果品類
學名：*Ananas comosus* (L.) Merr
英名：Pineapple
別名：菠蘿、黃梨、王梨、旺萊
分類：鳳梨科 (Bromeliaceae) 鳳梨屬 (*Ananas*)

A B A 鳳梨果園
C D B 鳳梨
C 花器近照-紅喉期
D 花器近照-開花

主要特徵

鳳梨是多年生草本植物，壽命可達五十餘年，植株高度約100公分，葉片呈螺旋放射狀著生，單株葉片數20枚以上，葉劍狀細長、葉緣有刺或無刺。花序頂生密總狀自葉叢中抽出，小花聚合成松球狀，花數約50至150朵，果實由多數子房聚生而成多花果，果肉為肉質、外觀圓形、圓筒狀、圓錐形，果實表面突起稱為「目」，是小花遺跡，未熟時果目為綠色，成熟後為黃色，是判斷採收成熟度的標準之一。臺灣目前的鳳梨產業可達周年生產，台農17號（金鑽）鳳梨目前栽培最多，約占85%，台農16號（甜蜜蜜）鳳梨、台農20號（牛奶）鳳梨及開英種等次之。

重要品種（或分群）

開英種鳳梨



葉緣無刺，果實圓筒形，平均1.6公斤，建議產期為5-7月，為世界性加工品種，不完全適合鮮食消費，主要作為鳳梨酥內餡之原料。

台農16號（甜蜜蜜鳳梨）



葉緣無刺，果實呈長圓錐形，平均1.2公斤，建議產期4-7月生產。

台農17號（金鑽鳳梨）



葉緣無刺，果實為圓筒形，平均1.4公斤，建議產期為3-5月，目前栽培最多，約占總產量85%。

台農19號（蜜寶鳳梨）



葉緣無刺，果實圓筒形，平均1.6公斤，建議產期為4-7月及10-11月。

台農20號（牛奶鳳梨）



葉片無刺，果實圓筒形，果目大而平滑，平均1.5公斤，建議產期為5-10月。

台農21號（黃金鳳梨）



葉緣無刺，果實圓筒形，平均1.3公斤，建議產期為4-11月。

台農22號（蜜香鳳梨）



葉緣無刺，果實圓筒形，平均1.8公斤，建議產期5-6月及8-10月生產。

台農23號鳳梨



葉緣無刺，果實短圓筒形，平均1.4公斤，建議產期為5-10月。

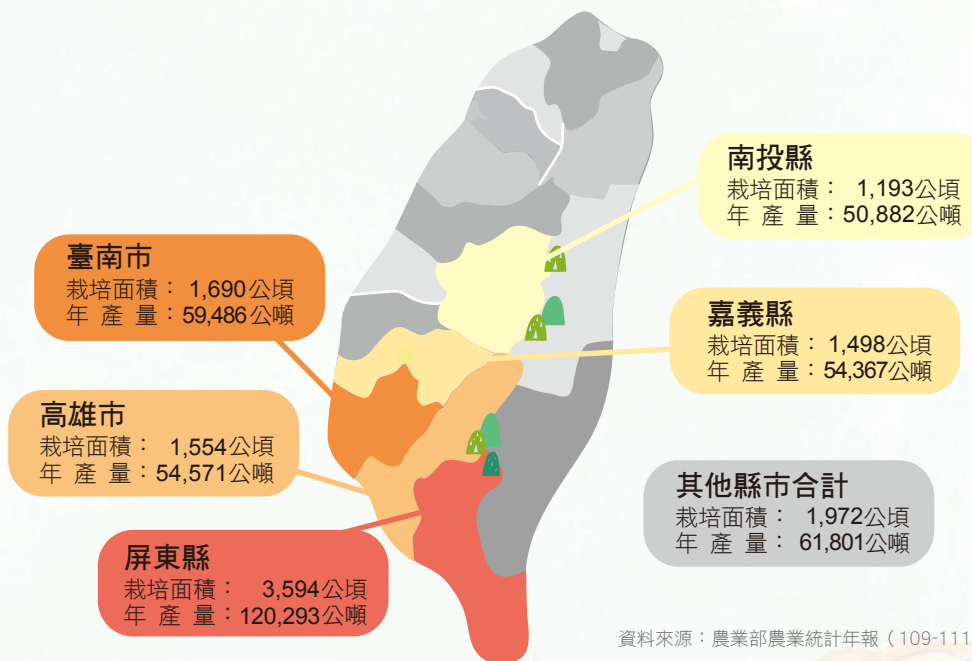
原產地與臺灣發展演變

鳳梨原產於熱帶美洲，在由哥倫布發現新大陸後，由美洲傳入歐洲、中國於16世紀中葉傳入，臺灣鳳梨栽培，始於清朝初年1694年，距今已有300餘年。鳳梨名稱的由來，根據臺灣府誌記載，「葉薄而闊，而葉緣有刺，果生於葉叢中，果皮似波羅蜜而色黃，味甘而微酸，先端具綠葉一簇，形似鳳尾，故名」。臺灣鳳梨經濟生產則始於1902年日人岡村庄太郎於鳳山設立鳳梨加工廠開始，隨後由於臺灣工商業發展迅速，工資及生產資材成本提高，嚴重衝擊臺灣外銷鳳梨罐頭，造成生產意願大為降低，導致臺灣鳳梨產銷形態由昔日「加工外銷為主，內銷為副」，漸漸轉變為「鮮食內銷為主，外銷為副」的趨勢。

生產概況

鳳梨在臺灣為周年性收穫型的熱帶水果，果實品質容易受到栽培環境及氣候條件所影響，臺灣南部產地相對於中部產地氣溫較高，因此不同品種產期會由年初開始，由氣溫較高的高屏地區逐漸往雲嘉南及中彰投產地，依時序逐步進行收穫。民國109-111年鳳梨平均收穫面積約7,697公頃，平均每公頃產量在52,140公斤左右，平均產量約401,399公噸。

產地、面積、產量圖



國產農漁畜產品教材-2024.9出版

編撰單位：農業部農業試驗所嘉義農業試驗分所
撰稿者：官青杉、唐佳惠 / 插畫與版面設計：染渲插畫

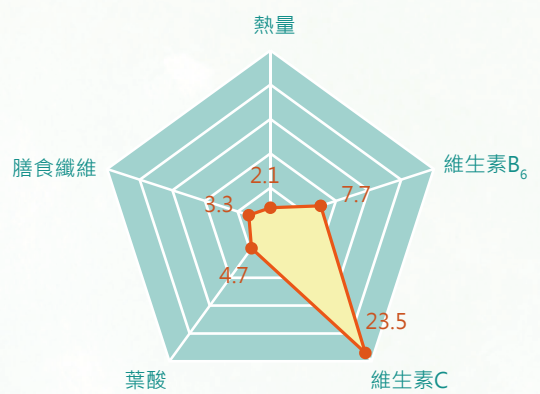
營養成分

依據衛生福利部食品藥物管理署—食品營養成份資料庫2023版之資料，新鮮的鳳梨果品（以台農17號為例）每100公克果肉中，一般營養成分約如下表：

水分	85.8 公克	維生素C	23.5 毫克
碳水化合物	13.2 公克	鎂	12.0 毫克
灰分	0.3 公克	磷	8.0 毫克
蛋白質	0.5 公克	鈣	5.0 毫克
脂肪	0.1 公克	鈉	1.0 毫克
鉀	133.0 毫克	鐵	0.1 毫克

除以上所列成分外，尚有菸鹼素（約0.03毫克）、葉酸（約18.6微克）、維生素B₁（約0.07毫克）、維生素B₂（約0.03毫克）、維生素A（約1微克）等等。機能性成分如膳食纖維（約為1.1公克）、鳳梨蛋白酶等，食用後可幫助消化；多量醣類（如葡萄糖、果糖、蔗糖）、有機酸類（主要成分以檸檬酸最多，其他亦有蘋果酸、酒石酸等）。

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公克鳳梨中所含重要營養素的比例。

資料來源：衛生福利部國民健康署

挑選方法

- 果實大小：果實約在1.2-1.8公斤之間，冠芽葉片新鮮，果目均勻大小正常。
- 果皮顏色：鳳梨果皮成熟時，由鳳梨果實基部漸漸地轉色，由綠變橙黃，但不同季節，其成熟及最佳品質時之轉色程度不一：春果（3-5月）五分之三；夏果（6-8月）五分之一至五分之三；冬果（9-12月）五分之四。

保存方法

- 購買後的鳳梨：
- 鼓聲果鳳梨較耐放，室溫下約可儲放3-5天，肉聲果鳳梨水分含量高，容易過熟宜儘早食用。
 - 短時間儲存，可置於室溫（25℃）左右存放約3-5天，且應避免堆積及保持通風。
 - 較長時間儲存，可置於冷藏庫溫度12-15℃，相對溼度85%環境下約可存放7-14天。

生產過程

栽培時重要關鍵過程

1. 整地



利用大型曳引機整地耕耘。

2. 覆蓋



覆蓋黑色塑膠布防止野草長出，提高產量。

3. 雜草控制



在種植後土壤尚潮濕時噴施萌芽前除草劑，翌年4、5月間再施用一次；或採用土表敷蓋處理。

4. 灌溉



鳳梨雖然是非常耐旱的作物，但在長期乾旱季節、雨水不足時期仍然需要補充灌溉，灌溉時可用噴灑方式進行。

5. 施肥



鳳梨大部分肥料會以基肥方式施用，剩餘的肥料則分2-3次於種植後施用。

6. 產期調節



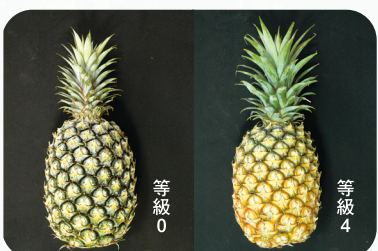
鳳梨產期調節時需依據市場需求為導向，並參酌各品種特性與生產適期，可於預估產期前平均6個月進行「電石」催花。

7. 防曬

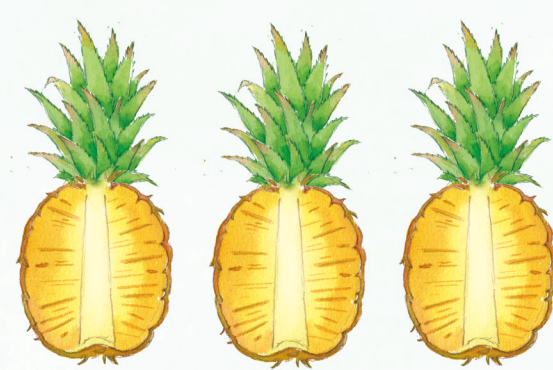


當氣溫超過35℃時，需進行防曬處理，方法有紙袋、防曬帽及黑色遮光網等遮蓋在果實上。

8. 採收成熟度



常見的判斷標準為果目顏色由綠轉黃的比例程度，分為0（綠熟果顏色全綠）-5（果目顏色全轉黃）級。



栽培生產曆

臺灣目前的經濟栽培地區，主要集中在西部臺中以南至高屏地區，東部以臺東縣及花蓮縣瑞穗鄉以南較適宜，而宜蘭地區以簡易設施克服冬季低溫亦可經營成功。鳳梨自種植到採收平均18個月，臺灣受限氣候條件的限制，種植日期為秋植及春植兩季，分別於植後7-12個月後，進行產期調節處理，來生產周年供貨之果實。

小知識

- 鳳梨是很多小花發育成的果實，而將果實剖開後，每個小果可看見三個子房心室，鳳梨自交不親合且單偽結果，因此大部分開花後胚珠即退化，但有些品種偶爾還是會出現種子。
- 鳳梨含有特有酵素，與木瓜酵素及胃蛋白酶一樣，都是可以分解蛋白質，在飯後食用可以幫助消化。

料理食譜

鳳梨炒三鮮

材料：新鮮鳳梨果肉1/4顆、雞胸肉半片、甜椒半個、青椒半個、豆莢適量
調味料：米酒 1/4茶匙、鹽及胡椒粉少許、蒜頭鹽1小匙、蒜頭及胡椒粉少許



鳳梨苦瓜雞

材料：醬鳳梨1小碗、苦瓜半條、土雞半隻、新鮮鳳梨1/4顆、清水適量
調味料：鹽少許



消費Q&A

Q1. 鳳梨頭西瓜尾？

A1. 指整顆果實最好吃的部位。鳳梨為多花果，是由整個花序聚合發育成果實，其開花與果目成熟轉色方向由下往上，因此習慣上稱綠色冠芽部分為鳳梨尾，而果梗端為鳳梨頭會先成熟，因此鳳梨基部（頭部）較甜，品質也較好。

國產農漁畜產品教材-2024.9出版

編撰單位：農業部農業試驗所嘉義農業試驗分所
撰稿者：官青杉、唐佳惠 / 插畫與版面設計：染渲插畫

農業部
MINISTRY OF AGRICULTURE

廣告