

七果



A 芒果植株
B 芒果套袋，結實累累的芒果樹
C 臺灣芒果品種多元

主要特徵

臺灣分布最廣的芒果為土芒果，許多百年老樹與行道樹均是土芒果，其後引進愛文芒果栽培，紅皮且濃郁的風味深受消費者喜愛，是目前臺灣栽培面積最大且主要外銷的品種，另有民間育成的金煌芒果及玉文芒果等，果實大且果肉多，適合切塊食用，臺灣芒果經由引種及育種，品種繁多。

重要品種（或分群）



品種：土芒果
臺灣早期的芒果，也是產期最早的芒果，盛產期4-6月，果皮黃綠色，果實小且纖維粗，但酸甜香氣濃郁。



品種：愛文
臺灣栽培最多之主力品種，產量穩定，產期5-7月，外皮鮮紅討喜，果實大小中等，果肉香氣濃郁，甜酸適中。



品種：凱特
臺灣最晚熟品種，產期可延遲至9-10月，故有「九月槎」之稱號，果實為較大之卵圓型，外觀黃色，果肉多汁帶微酸。



品種：金煌
臺灣在地育成之品種，黃金煌先生育成，植株生長強健、直立徒長，果實象牙形且大，外皮金黃色，果肉纖維極細嫩，清香爽口，主要產期6-7月。



品種：玉文
臺灣在地選育之品種，郭文忠先生育成，植株生長勢強，果形碩大，外皮鮮紅且果肉細緻，香甜可口，主要產期6-7月。

品種來源

原產地與臺灣發展演變

芒果為原產於印度東北與緬甸交界的熱帶果樹，先後傳至東南亞、澳洲、非洲、美洲等熱帶與亞熱帶地區，臺灣芒果品種依發展歷史分四階段：

1. 荷蘭人治臺期間（1624-1661年）由南洋與華南引進種植，統稱土芒果、本地種或土槎，經過多年栽培馴化後，以「柴槎」的栽培最廣泛。
2. 1912年後的日本治臺期間，由印度與東南亞引進33個優良品種進行試種，目前僅剩下White（俗稱香蕉槎）、卓安南及黑香尚有少量種植。

生產概況

作物主要產期

芒果在臺灣為一年一收栽培模式，春季開花、夏季採收、秋季培育枝梢、冬季停梢花芽分化，周年循環生產。芒果產期由南到北、早生至晚生品種相互接力，產期4-10月均有，盛產期5-7月，以屏東地區的土芒果最早採收，接下來愛文、金煌相繼上市，中部栽培的晚生品種凱特可將產期延長至9-10月採收，少數品種如卓安南有不時花的特性（不一定在春季開花），可生產非產季的芒果，但數量稀少。

產地、面積、產量圖

芒果為臺灣單一種類栽培面積最大之果樹（檳榔除外），民國109-111年全臺芒果平均種植面積16,369公頃，其中臺南市7,255公頃占44%、屏東縣5,809公頃占35%、高雄市1,926公頃占12%為主要栽培縣市，年平均產量約152,024公噸，近10年（民國102-111年）外銷量平均約6,200公噸，主要出口中國、日本、韓國等市場，為重要的經濟果樹。

全臺灣

栽培面積：16,369公頃
年產量：152,024公噸

臺南市

栽培面積：7,255公頃
年產量：67,364公噸

屏東縣

栽培面積：5,809公頃
年產量：59,491公噸

高雄市

栽培面積：1,926公頃
年產量：12,825公噸

資料來源：
農業部農業統計年報（109-111年平均值）

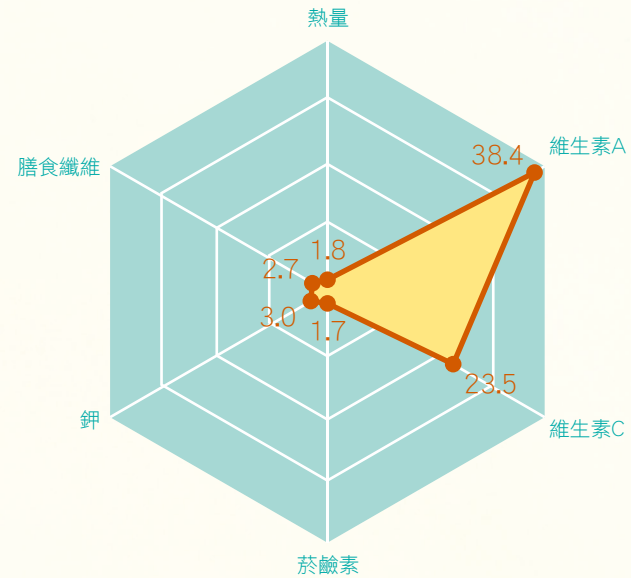
在地狀況

重要產區分布於臺南市楠西區、玉井區、南化區等；屏東縣枋寮鄉、枋山鄉、獅子鄉等；高雄市六龜區。

營養成分

芒果含有豐富的膳食纖維、維生素C、維生素A、菸鹼素、鉀、磷、鈣、鎂、鐵、鋅等多種營養元素，1顆約500公克的愛文芒果（果肉約占350公克），即滿足一個人一天所需的維生素C及維生素A含量，天然的抗氧化物質如β-胡蘿蔔素、類黃酮素及多酚類等，皆是良好的保健物質來源，符合現代人追求養生的需求。

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公克愛文芒果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

選購芒果時，以形狀飽滿、果體完整、顏色鮮麗帶果粉者為佳，芒果近聞時帶有清香味，成熟度越高，香味越濃郁。

保存方法

芒果是會「後熟」的熱帶水果，未完全軟熟的芒果宜貯放在室內陰涼處，如太早放入冰箱反而會讓後熟過程停止，降低芒果的風味和品質；但若芒果已經成熟可食，最好趁新鮮盡快食用，如需放置於冰箱，應置於下層蔬果槽中保存，且不宜擺放過長的時間。

生產過程

栽培時重要關鍵過程

臺灣芒果於春季開花，開花著果期為病蟲害重要之防治時期，花期需飼養授粉昆蟲幫助授粉，著果後需進行疏果，將花穗刪疏留至一粒果實，提高果實品質；為防止果實蠅產卵，果實需套袋保護直到採收，採收後進行枝梢修剪、施肥、病蟲害防治等工作，培育新的枝梢以利來年開花結果。

1. 果園規劃



果園規劃須注意地形、坡度、土壤條件、水源、聯外道路與園內作業道路。

2. 灌溉



田間設置灌溉系統，可穩定水分供應，也可施用液肥。

3. 定植



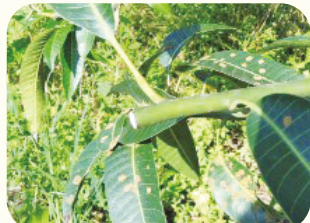
依品種所需之行株距定植，並避免低溫時期定植。

4. 樹型管理與整枝修剪



芒果無特定要求樹型，樹型開張有利通風採光即可。

5. 枝梢培育期管理



採收後修剪。



基肥施用。

7. 果實生育期管理



疏果，一穗留一果。



套袋，保護果實。

6. 開花著果期管理



病蟲害防治。



飼養授粉昆蟲－麗蠅。

8. 採收與分級



左圖：不同品種適當採收時機不同，如金煌和玉文採收硬熟果（7-8分熟）為宜，而愛文「在機紅」果實品質較佳。右圖：芒果果實重量分級。



栽培生產曆

生長發育	枝梢生長											
	花芽分化 小花分化 開花 著果 果實生育 果實成熟											
月份	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6	7
栽培作業	修剪		施肥			疏梢		疏果修剪		採收		
	病蟲害管理		病蟲害管理			病蟲害管理		病蟲害管理		病蟲害管理		
	灌溉		灌溉			灌溉		灌溉		灌溉		
	飼養授粉昆蟲、疏果、套袋、果實誘引		飼養授粉昆蟲、疏果、套袋、果實誘引			飼養授粉昆蟲、疏果、套袋、果實誘引		飼養授粉昆蟲、疏果、套袋、果實誘引		飼養授粉昆蟲、疏果、套袋、果實誘引		
	疏果		疏果			疏果		疏果		疏果		



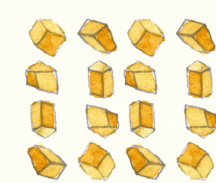
小知識

- 果粉是由果實自然產生，白霧狀，均勻分布在芒果表皮，一碰或擦拭就脫落！
- 芒果果實除做水果直接鮮食外，也可切塊放在冰品中製成遠近馳名的「芒果冰」，芒果也很適合加工成果乾、果醬、果汁、濃縮汁、蜜餞、冷凍果肉、冰淇淋、冰棒等，加工產品多元且市場接受度高，也可將芒果入菜、調醬或製作成甜點，如芒果蛋糕、芒果派、芒果果凍等，應用相當廣泛。

料理食譜

芒果冰

材料：芒果1顆、芒果醬少許、煉乳少許、布丁或果凍1個、剉冰1碗



1
芒果洗淨、去皮，
分切小塊狀。



2
剉冰鋪盤底，
放上切塊芒果與布丁，
淋上少許芒果醬與煉乳，
也可依照個人喜好添加佐料即完成。

消費Q&A

Q1. 購買的芒果很漂亮，但放置幾天後表皮就出現黑點，是為什麼呢？

A1. 芒果炭疽病是芒果的常見病害之一，可為害果實、花穗、嫩葉及嫩枝等。幼果受害時，初期出現紅色小斑點，以後病斑逐漸擴大，呈現不規則之黑點，嚴重時會造成落果。若是果實稍大後病原菌才侵入，不會立刻呈現病徵，僅在果實表面出現紅色針狀小點，此為潛伏感染的現象，待果實後熟時由針狀小點開始擴大，浮現黑色凹陷而不規則狀病斑，若病勢繼續擴展，後期果實呈水浸狀腐爛，為貯藏期降低果實商品價值的頭號病害。