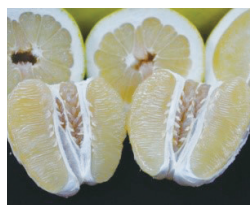
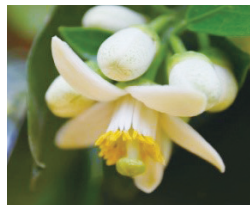
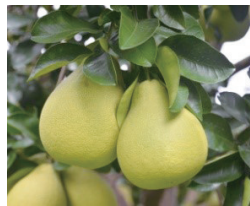


文旦



類別：常綠果樹
學名：Citrus grandis Osbeck cv. 'Matou wentan'
英名：Matou wentan, Matou pomelo
別名：文旦、文旦柚、柚子
分類：芸香科 (Rutaceae) 柑橘屬(Citrus)

A 文旦樹
B 文旦
C 花器近照
D 果實近照
E 果實近照
F 果實近照

主要特徵

文旦果實柔軟多汁、滋味甘甜，果形呈洋梨形或倒卵形，果橫徑約10-13公分，果縱徑約11-14公分，果重約400-800公克，果皮呈淡黃綠色、油胞明顯；果肉淡白色、淡黃或淡粉紅色，採收期約在8月下旬至9月上旬，因成熟期接近中秋節為國人重要應景及送禮之果品，果實採收後會置放於室溫通風一週進行辭水（俗稱消水），待果皮略為皺縮轉黃，果肉逐漸變軟時供應消費市場。

柚類果樹之樹型、葉片、花及果實，均為柑橘類品種中最大。文旦為目前最主要栽培的柚類果樹品種，其他常見還有白柚、紅柚、西施柚等。

重要品種（或分群）

品種	麻豆文旦(文旦)	麻豆白柚(大白柚)	麻豆紅柚(紅文旦)	西施柚
外觀	呈圓錐形或洋梨形、果皮油胞細緻	呈圓球形、果皮油胞光滑細緻	呈洋梨形、油胞粗糙	呈扁球形、油胞細緻光滑
果肉	有光澤、淡黃或淡粉紅色	有光澤、淡黃或黃色、果肉厚實	有光澤、鮮紅色，肉厚多汁	有光澤、淡粉紅色或粉紅色
採收期	8~9月 24節氣中白露前後	10~11月 24節氣中霜降前後	9~10月 24節氣中秋分前後	10~11月 24節氣中霜降前後

品種來源

原產地與臺灣發展演變

麻豆文旦為早熟優良品種，十八世紀由福建漳州引入臺南安定，而後再傳入麻豆地區，較安定地區所出產的果肉更柔軟多汁，命名為「麻豆文旦」，因果實品質優良進而擴大栽培，為重要的地方特產。

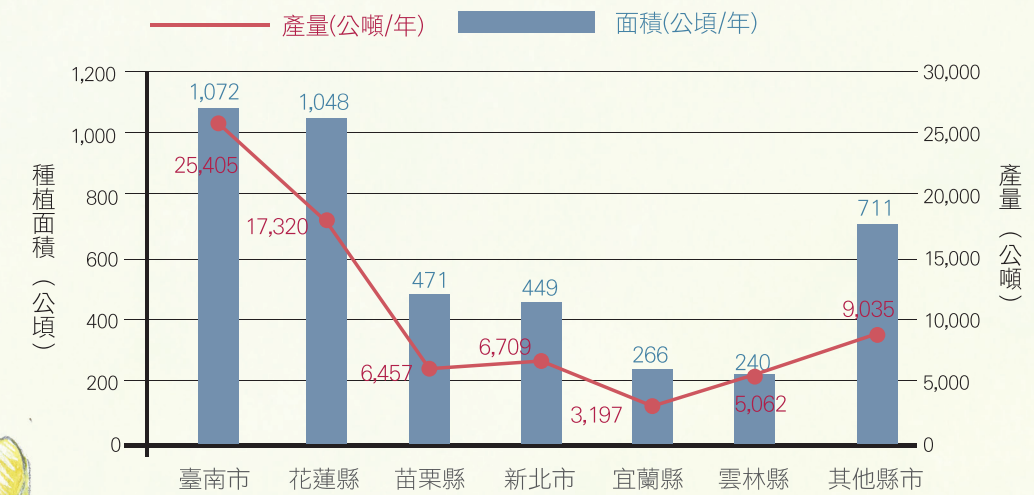
麻豆地區為文旦栽培歷史最久產區，早期果園經營規模不大，多利用庭院或村落間空地栽植。因果實品質優良、適應性廣，栽培面積逐年增加，民國55-75年，面積增加至1,000多公頃，隨著國民所得增加，消費能力提高，文旦價格穩定成長，又配合山坡地之開發，面積快速成長，產區亦擴及全臺，至民國86年達最高峰，種植面積達6,973公頃；但因文旦產期集中、栽培面積增加，而出現產銷失衡，農政單位輔導廢園轉作其他作物，面積逐年縮減，107年種植面積減至4,210公頃，產區分布全臺各地，以南部產量及產值最高。

生產概況

文旦為臺灣重要經濟果樹之一，近三年（105-107年）全國種植面積平均為4,256公頃，年產量73,183公噸。由於國人對文旦之消費習慣仍以中秋節應景及送禮為主，生產的果品必須配合於中秋節前銷售完畢，以免影響果實品質及收益。每年氣候條件、植株生育等狀況不同，應充分瞭解植株生長特性、果園條件及透過栽培管理進行調整生產計畫。

文旦為一年一收果樹，開花期於2月下旬至4月上旬，果實生長發育於盛花後23-25週成熟，約8月中旬至9月上旬採收，以南部產區最早(約8月中、下旬)、中部產區(8月下旬至9月上旬)、北部及東部產區(8月下旬至9月中旬)為採收適期。

產地、面積、產量圖



文旦主要生產縣市別(105-107年三年平均)

資料來源：行政院農業委員會農業統計年報

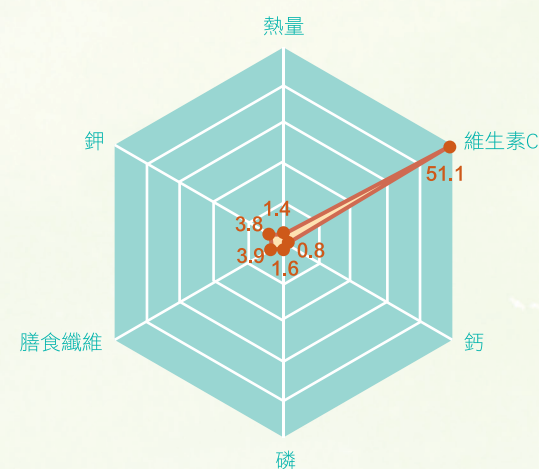
在地狀況

主要產區分布於臺南市麻豆區、下營區、大內區等；花蓮縣瑞穗鄉、玉里鄉、壽豐鄉、富里鄉等；新北市八里區；苗栗縣西湖鄉、三灣鄉、頭份市等；宜蘭縣冬山鄉、嘉義縣竹崎鄉及南投縣名間鄉等地。

營養成分

文旦的營養價值極高，果肉富含膳食纖維、蛋白質、維生素B、C、E、鉀、鈣、鎂、磷及醣類等營養成分，屬於少數耐存放之國產水果。根據衛生福利部食品營養成分表，果肉富含豐富的維生素C，每100公克含有51.1毫克，是檸檬的1.5倍、巨峰葡萄的34倍。文旦的鈣質每100公克也有9公克，是金鑽鳳梨的3倍。

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克文旦(可食部分)中所含重要營養素的比例。
(膳食纖維和鉀採用參考值，其餘採用建議值)

資料來源：衛生福利部國民健康署

國產農漁畜產品教材-2020.12出版

編撰單位：行政院農業委員會臺南區農業改良場

撰稿者：張汶肇 / 插畫與版面設計：梁渲插畫

挑選方法

1. 挑選果皮光滑、油胞越細緻越好，剝開後之果皮較薄、果肉質地也較細緻。若購買後馬上品嚐，可挑選果皮呈淡黃色者；若要久放，可選果皮呈淡綠色者，並置於通風陰涼處貯放，愈能顯現其風味。
2. 挑選文旦果實形狀要勻稱、不歪斜，以底部寬而上尖，呈短三角形者，如「不倒翁」的形狀，果肉會更豐厚。
3. 果實輕托、有沉重感：俗話說「重柚輕瓜」，挑選文旦要挑選比較重的，代表果肉發育充實、水分較多，可用手拋接幾次要有沉重感。

保存方法

文旦為耐貯放的水果，購買回家後紙箱拆封或將果實從塑膠袋取出，放置於室內陰涼、通風處，避免陽光直接照射，可貯放超過1個月，貯放後果皮會皺縮轉黃，果肉逐漸變軟、多汁、甘甜。

生產過程

栽培時重要關鍵過程



1. 果園規劃：果園規劃須注意地形、坡度、土壤條件、灌排水、聯外與園內作業道路，以利後續文旦生育、田間操作及管理。



2. 灌溉：田間設置噴灌系統，可穩定水分供應，也可用於液肥的澆灌。



3. 定植：文旦定植時植穴應翻鬆及充足供水，以利根群生長。



4. 樹型管理與整枝修剪：(上)文旦樹型：開張的樹型有利通風採光。(下)文旦樹型培養：可利用支架及繩子固定主枝，使樹型展開。



5. 開花著果期管理：(上)文旦加強修剪管理，以培養有葉花枝，可提高著果率。(下)適時防治田間病蟲害及合理化施肥，以穩定果實品質。



6. 採收與分級：(上)文旦採收：1.一手輕托文旦、一手掌握果蒂。2.拇指輕推果蒂，使果蒂與果實分開，輕放至採收籃。(下)文旦以果實重量分級。



栽培生產曆



文旦生育習性

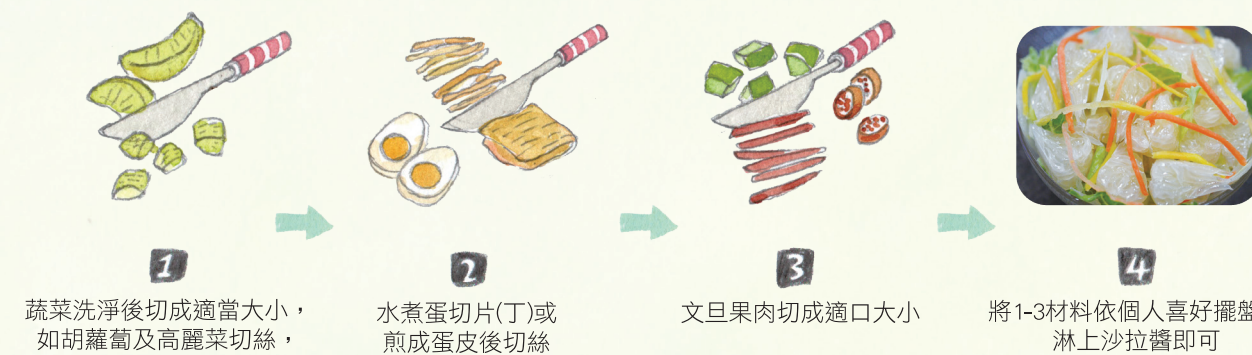
小知識

文旦具有「酸」、「甘」、「甜」的獨特風味及口感，品嚐時甜中帶微酸，果肉Q軟有彈性，吃後有回甘之滋味，是屬於少數耐存放之國產水果。

料理食譜

文旦沙拉

材料：生菜(胡蘿蔔、結球萵苣、高麗菜等可生食蔬菜)、蛋、文旦果肉、醬料(和風醬、油醋醬或千島醬等任何喜歡的醬料)



文旦冰沙

材料：文旦果肉、冰塊



消費Q&A

Q1.麻豆文旦、文旦、柚子相同嗎？

A1.柚子為柚類果樹的統稱，文旦屬其中之一品種，品種名為「麻豆文旦」，臺灣常見的柚子品種還包括白柚、紅柚、西施柚等，其果實形狀、果肉顏色、風味口感、產期都略有不同。

Q2.為什麼老欖文旦更好吃？大果的文旦風味較差？

A2.文旦樹齡約超過20年生的植株為老欖，相較樹齡較老的植株，10年生以下的植株果皮及肉質相對稍粗糙，風味口感較淡。但由於農友栽培管理技術進步，文旦好吃與否，與生產者的栽培管理影響較大，換言之，技術成熟的果農生產的文旦，無關樹齡大小及果實大小，一樣都好吃。

國產農漁畜產品教材-2020.12出版

編撰單位：行政院農業委員會臺南區農業改良場
撰稿者：張汶肇 / 插畫與版面設計：染渲插畫

行政院農業委員會
COUNCIL OF AGRICULTURE, EXECUTIVE YUAN