

附錄一

柿子的營養成份

柿子的營養豐富，尤其是甜柿富含 β -胡蘿蔔素、維生素 A 及 C，並含有豐富的鉀、磷、鐵等礦物質。根據食品工業研究所編印的「台灣地區食品營養成份資料庫」，柿子營養成份如下表。

柿子營養成份表

以可食用部份 100g 計算

種類	柿子	甜柿	柿餅
熱量(Kcal)	65	51	182
水分(g)	81	85.2	46.4
粗蛋白(g)	0.5	0.5	1.4
粗脂肪(g)	0.2	0.1	-
碳水化合物(g)	17.2	13.3	49.2
膳食纖維(g)	4.7	1.3	11.8
鉀(mg)	150	150	557
鈣(mg)	10	9	23
磷(mg)	14	19	44
鐵(mg)	0.1	1.2	1.0
β -胡蘿蔔素(μ g)	290	780	27
維生素 A(I.U.)	528	1348	55
維生素 B1(mg)	0.01	0.01	0.01
維生素 B2(mg)	0.00	0.03	0.01
菸鹼素(mg)	0.2	0.05	0.00
維生素 C(mg)	46.0	79.0	1.6

附錄二

甜柿果品評鑑會評鑑標準表(台中縣89年標準)

項 目	方 法	合格或淘汰標準
一、外觀40%		
1.清潔(5%)	目 測	藥斑、麟物、傷疤佔20%時，予以淘汰。
2.形狀(5%)	目 測	未達高品質應有形狀達20%以上時，予以淘汰。
3.大小整齊度(10%)	選果板	未依規定大小達評者，予以淘汰。整齊度未達20%以上時亦淘汰。
4.色澤(20%)	色差儀	果實著色不良者達20%時即淘汰。
二、糖度(30%)	屈折計	訂定下限標準，果實按組別測定，不合標準者達20%時，即予淘汰。
三、脆度與口感(30%)	硬度計及品嚐	味淡、異味、果肉質脆度、甘澀度、無新鮮感中任一項未合格者，即予以淘汰。

糖度	15.1	15.2	15.3	15.4	15.5	15.6	15.7	15.8	15.9	16.0
分數	15.5	16.0	16.5	17.0	17.5	18.0	18.5	19.0	19.5	20.0

糖度	16.1	16.2	16.3	16.4	16.5	16.6	16.7	16.8	16.9	17.0
分數	20.5	21.0	21.5	22.0	25.5	23.0	23.5	24.0	24.5	25.0

糖度	17.1	17.2	17.3	17.4	17.5	17.6	17.7	17.8	17.9	18.0
分數	25.5	26.0	26.5	27.0	27.5	28.0	28.5	29.0	29.5	30.0

註：1.形狀大小：以重量9A（兩）為限。

2.糖度：15°Brix以上。

3.果實著色係指果實之間或一個果實之整個果皮。

4.澀味：需在單寧印上指數為1者才具評鑑資格。

5.脆度：以硬度計測得之lbs值乘以1為所得分數，如16 lbs得16

- 分，超過20 lbs以20分計。
- 6.色澤：以ULCS表色法，取Lab值之a值評分，如a值為15及15分。
 - 7.整齊度：含大小、形狀、重量。
 - 8.缺陷：指果實內外之缺陷，如壓傷、風疤、藥傷、蟲口等。
 - 9.口感：指風味及質地。
 - 10.評審標準得由評審委員現場修正定之。