

六龜區農會112年度蓮霧品質評鑑競賽要點

一、活動緣由：

為提升本區蓮霧在市場的知名度及產業競爭力，同時激勵蓮霧果農重視健康、優質農產品的生產理念，本會特舉辦此活動，藉由機關、社團、試驗研究機構及消費者等經過公平、公正、公開的評審及技術指導與農民栽種心得切磋，以提高生產更優質的農產品，獲取更合理的收入。

二、競賽期間及地點：請參考表1。

表1. 「蓮霧品質評鑑競賽」活動期程

時間	活動進度	地點
112年3月1日 (星期三)	報名開始	本會推廣部
112年3月15日 (星期三)	報名截止	本會推廣部
112年3月23日 (星期四)	送果藥檢及領取競賽禮盒	本會推廣部
112年3月29日 (星期三) 11：00~12：30	評鑑果品收件	本會信用部前廣場
112年3月29日 (星期三) 13：00~15：30	果品品質初審及複審	本會信用部廣場
112年3月29日 (星期三) 15：30~16：00	統計成績及公布評鑑結果	本會信用部前廣場
112年3月29日 (星期三) 17：00	頒獎	本會信用部前廣場

三、參賽資格

- (一)參賽品種：黑糖芭比蓮霧及蜜風鈴蓮霧。
- (二)土地坐落六龜區之果農
- (三)在合法土地自行生產者為限。收購或非自有果園生產者 一經查出即予除名， 不予評審。參賽果農一律以原報名名單為準，不得更換。
- (四)參加黑糖芭比組需具黑糖芭比品種權者 。

四、報名日期及參賽組數

- (一)填寫參賽報名表，於112年3月15日前送本會推廣部。

(二)報名件數：黑糖芭比蓮霧15組，蜜風鈴蓮霧25組，依報名先後順序額滿為止。

五、評審果品：

參賽者需使用本會提供之包裝材料進行包裝，請於 112 年 3 月 22 日至本會推廣部領用，各組提供蓮霧 2 盒，由主辦單位以：黑糖芭比蓮霧每盒 800 元；蜜風鈴蓮霧 500 元價購。於 112 年 3 月 29 日 11：00~12:30 送至本會信用部前廣場簽收。黑糖芭比蓮霧每盒 10 粒以內；蜜風鈴蓮霧每盒 11 粒以內，每盒扣除包裝材料實際果重以 2 公斤(含)以上為準。

六、參賽果品由主辦單位編碼，資料密封後由專人以密信管理。

七、參賽蓮霧農藥檢測

參賽者需事先送農藥快檢，於 3 月 23 日由農會協助送檢，以符合果品安全之競賽目的，未通過者失去參賽資格。

八、初審工作小組由主辦單位籌組，逢機取樣一盒參賽果品抽樣進行初審，再由初審各選取 5 名進行複審。

項目	評分比重	審查方法說明	操作方法
外觀	20	果實的整齊度，依果形、大小均勻及病斑有無加以評分。並以目測法檢視整齊度、顏色（紅色）深淺與光澤度之均勻度給予評分，裂果及畸形果扣分。	評審以目視整盒蓮霧果實給分（不可使用亮光劑）。 裂果等外觀瑕疵由評審商議後決定扣分方式。
重量	25	一盒果實實重以兩公斤為準，以實重除以果粒數，黑糖芭比蓮霧平均單果重280 克以上得25 分；以下每減少10 克減少1 分，依此類推。 蜜風鈴蓮霧平均單果重250 克以上得25 分；以下每減少10 克減少1 分，依此類推。	將整盒蓮霧秤重，除去包裝後實重低於2,000 公克不予計分。
口感	20	以官能品評果肉質地，依脆度、果肉粗細、果汁及澀味加以評分。	逢機選取黑糖芭比蓮霧2 粒；蜜風鈴蓮霧3粒果實，並予以縱切數片，交由各評審品嚐，依據果實脆度、果汁量、纖維量、

			口感及有無澀味、異味等官能品評項目之良劣，給予計分。
糖度	25	果肉之平均甜度：黑糖芭比蓮霧滿13 °Brix 25分，每降低0.25 °Brix 減1 分。 蜜風鈴蓮霧滿12 °Brix 25 分，每降低0.25 °Brix 減1 分。	逢機選取黑糖芭比蓮霧2粒蜜風鈴蓮霧3粒，縱切8片取每粒取一片混合榨汁，並進行測量糖度。
分級包裝	10	依視覺評包裝的整齊度、果粒及顏色均勻程度及排列方式加以評分。	評審以目視整盒蓮霧分級排列方式給分

九、頒獎

得獎名單將於3月29日下午16：00公佈，17：00進行頒獎

- 十、依照總分排名，黑糖芭比蓮霧組：錄取冠軍1名，頒發獎金12,000元；亞軍1名，頒發獎金8,000元；季軍1名，頒發獎金5,000元。蜜風鈴蓮霧組：錄取冠軍1名，頒發獎金12,000元；亞軍1名，頒發獎金8,000元；季軍1名，頒發獎金5,000元。並頒發獎杯。獎金需依財政部「各類所得扣繳率標準」扣繳所得稅。

六龜區農會112年度蓮霧品質評鑑報名表

報名組別： ☐ 黑糖芭比蓮霧組(需檢附品種受權證書) ☐ 蜜風鈴蓮霧組			
姓名		身分證字號	
電話			
住址			