

百香果



類別：果品類
 學名：*Passiflora edulis Sims.*
 英名：Passion fruit
 別名：西番蓮、西番果、時計果、時鐘果、雞蛋果
 分類：西番蓮科 (Passifloraceae)
 西番蓮屬 (*Passiflora*)

A 百香果植株性狀
 B 百香果嫁接種苗
 C 百香果花器結構
 D 百香果果實

主要特徵

百香果生長在熱帶及亞熱帶地區，多年生蔓性植物，有著複雜美麗讓人驚豔的花朵，而且外型非常像時鐘的字盤，日本人稱「時計果」。世界上百香果共有400餘種，其中60餘種可供食用。由於百香果富含多種營養成分，果汁香味濃郁，就像是融合了百種水果的風味及滋味，甜酸適中，色澤艷麗，被稱為「果汁之王」。鮮果除可鮮食之外，亦可加入料理或加工成果汁、果醬、果凍及水果醋等副產品，用途多而廣且深受消費者喜愛。

重要品種（或分群）

臺灣唯一命名的百香果品種為「台農1號」，也為目前臺灣主要的經濟栽培品種。另外，尚有零星栽培之滿天星及黃（金）百香果。

台農1號



成熟果實之果皮呈現鮮紫紅色，該品種果實大、產量高、品質佳，果汁具有獨特的果香、風味濃郁、酸甜適中，且適合鮮食與果汁加工，深受消費者歡迎，具高經濟產值。

滿天星



又稱蜜糖百香果，因成熟果實之果皮呈白色或乳白色細密斑點，故稱為滿天星。果形較台農1號大，果皮也較台農1號厚。滿天星之甜度高、酸度較低。

黃（金）百香果



成熟果實之果皮呈金黃色，糖度高，不同品系風味均特殊，有些酸味明顯，有些則有濃郁之芭樂果香味。外觀細膩勻稱，且外表有一層臘質光澤，表皮由綠轉黃即可享用。

品種來源

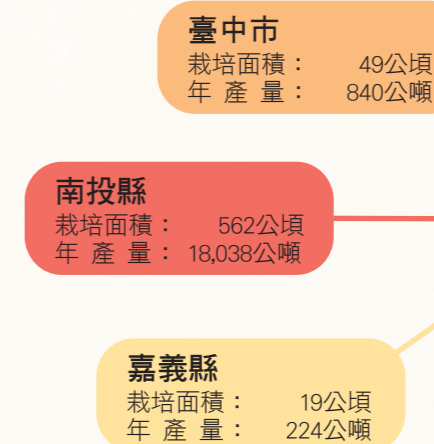
原產地與臺灣發展演變

臺灣百香果首次栽培於日治時代，當時由日本引進紫色種百香果進入國內種植，另於民國50年代由美國夏威夷引進黃（金）百香果開始大量經濟栽植。民國71年農業試驗所鳳山熱帶園藝試驗分所為減少人工授粉勞力成本，以紫色百香果（具自交親和性）為母本與黃百香果（自交不親和性）為父本，雜交而育成具有自交親和性的新品種「台農1號」，該品種果實大、產量高、品質佳，具高經濟產值，逐漸取代當年廣泛種植之黃（金）百香果，而成為目前國內主要的經濟栽培品種。百香果台農1號除成為臺灣的主要栽培品種外，也透過國際交流而廣泛的被種植在亞洲及中南美洲地區。

生產概況

百香果生長在熱帶及亞熱帶地區，只要是冬季無降霜的地區都可以種植。臺灣百香果的栽培面積於74年間曾達1,213公頃，但此期間由於百香果曾發生嚴重的病毒病害影響百香果植株生育，導致風味變差而失去商品價值，農民收益銳減，種植面積因此急遽下降。近年來，因生產健康嫁接種苗與田間管理之改善，已可有效控制病毒病的發生，使種植面積逐年增加。鮮食市場及國人養生需求的增加，帶動百香果果品價格上揚，許多農民紛紛轉種產值較高之百香果，因此栽培面積逐年擴增，108年種植面積達809公頃，年產量25,130公噸，產值14.35億元。

產地、面積、產量圖



資料來源：
 行政院農業委員會農情報告資源網（106-108年平均值）

年份	104	105	106	107	108
種植面積（公頃）	627	682	680	750	809
總產量（公噸）	9,094	9,397	11,547	25,578	25,130

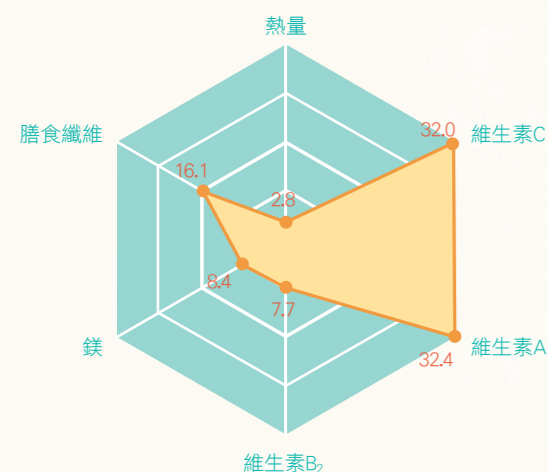
在地狀況

目前國內栽培品種以台農1號為大宗，主要產區為南投縣，106-108年平均種植面積為562公頃，占全國百香果種植總面積75%，並集中於該縣埔里鎮，占總面積93%；臺中市、嘉義縣次之，種植面積分別為49公頃(7%)與19公頃(3%)。國內百香果產季集中於每年6月至翌年1月，平均價格約30-60元/公斤；每年3月至5月份產量相對較低，平均交易量約100公噸左右，平均價格更達每公斤100元以上。因此目前部分農戶利用電照設備將生產期調節提早至2-6月份，以填補南投主要產區之空窗期並增加農產整體收益。

營養成分

「果汁之王」百香果食用的部位為果實內的種子與假種皮，其中假種皮的囊狀構造內含滋味酸甜且散發出多種水果香氣及營養豐富之果汁，可鮮食或製作成加工產品，用途廣泛。百香果汁中含可溶性固形物約17° Brix，以蔗糖、葡萄糖及果糖三種為主，組成比例因品種而異；果汁中的酸味來源有機酸在不同品種中的含量差異極大，組成成分亦有所不同，包含檸檬酸、蘋果酸、抗壞血酸等。

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克百香果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

選購百香果時，挑選果皮著色完整呈深紅或紫紅色，果粒飽滿豐圓，果皮平整無皺縮、無腐爛發霉且清潔乾淨，果實輕搖時果肉無晃動、無水聲，有重量感者為佳。



保存方法

百香果採收後果實仍會進行呼吸、蒸散作用及其他生理作用等，果實品質會隨採收後的時間及環境逐步改變，因此特別注意採收後適當之貯藏溫度。若置於室溫環境下約7-10天，易發生失水萎縮、黴菌腐爛、果汁發酵，嚴重影響果實外觀、重量、風味與營養價值。建議最合適的儲存溫度為6.5°C（冰箱冷藏即可），可保存4-5週而不影響品質。

生產過程

栽培時重要關鍵過程

1. 栽培環境選擇



百香果抗旱性良好，土質的要求並不高，以土層深厚、土質鬆軟、排水良好、有機質高的土壤較佳。排水不良的土地需進行排水速率的增進與改善，尤其在多雨的夏季，快速排水的能力對成功栽植百香果是一個關鍵性作用。

2. 棚架搭設



目前以一般水平棚架栽培為主，其結構穩定、支持性高且便於採收，果實懸垂，較無葉片摩擦損傷問題，棚架高度離地約1.8-2.1公尺，每根水泥柱距離約3.6公尺，柱子頂端以粗不鏽鋼線串連，不鏽鋼線架設密度，以每行間5-6條，每柱間2-3條為主。

3. 定植與整枝修剪方式



百香果為多年生蔓性植物，定植行株距約3×3或3×4公尺。定植後，幼蔓應定期固定於支柱上，未上棚架前定期將側芽及花芽摘除以培養強健主莖，以加速植株生長，於上棚架後留2-4蔓，開始整枝修剪作業。百香果花芽於新生枝蔓每一節產生，應避免枝蔓重疊及無生產力枝條耗費養分。

5. 採收



百香果於授粉後60-80天成熟，在果實發育過程中果實內的澱粉轉換為醣類，且酸度逐漸下降；果皮顏色由綠色逐漸轉成紫紅。自然落地之果實易因掉落地面撞擊而分離發酵，可在棚架下懸掛尼龍網，降低由高處掉落的衝擊力。採收果實轉色若較差，可於表面風乾後於室溫下以棉被覆蓋約2天催熟，可幫助果實轉色成紫紅色。

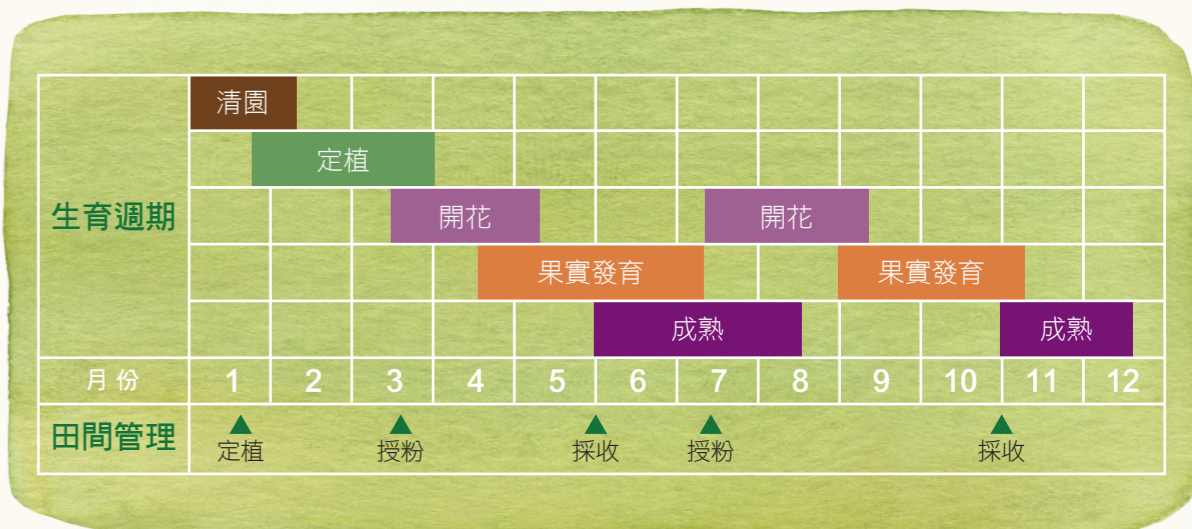
4. 開花及授粉



百香果開花時間因品種而異，「台農1號」約3至11月上旬9點至下午6點開花。百香果僅有開花當日可授粉著果，以花朵全開後至花柱完全彎曲至與花藥等高期間為最佳授粉時機，授粉後應保持柱頭乾燥，若無適當授粉媒介，可用人工以水彩筆沾黏花粉代替。

栽培生產曆

依國內目前最大產區埔里鎮大坪頂為例，5月為第一批留花主要時間，盛開後55至60天，果實即成熟自然掉落，以7月為盛產期，並可持續採收至隔年立春全園砍除。



小知識

百香果切開後，最主要的食用部位是內部呈濃黃色多汁多漿的部分，但這不是果肉，而是包圍在種子外側的「假種皮」，真正的種皮是黑褐色的。



料理食譜

百香果果醬

材料：百香果600公克、細砂糖220公克、檸檬汁15公克、麥芽糖50公克



1 將百香果切半，把種子及湯汁挖出。

2 依序將細砂糖、檸檬汁及麥芽糖加入百香果中。麥芽糖約是百香果重量的45-50%，依照個人喜好決定。

3 放在瓦斯爐上使用小火熬煮12至15分鐘至濃稠即可，中間不時用木匙攪拌避免燒焦。

4 放涼後裝至乾淨玻璃瓶中，再放冰箱保存。

國產農漁畜產品教材-2021.12出版

編撰單位：行政院農業委員會農業試驗所鳳山熱帶園藝試驗分所
撰稿者：徐智政 / 插畫與版面設計：健飽工作室、微光整合行銷

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