

紅龍果果實評鑑標準

修訂日期：115/08/05

配 比	項 目	評分比 重(%)	說 明	操 作 方 法
客 觀 標 準	重 量	20	單果重未達 500g 不予計分；果重達 701g~800g 為滿分 20 分。700g 以下，每減少 1-10g 減 1 分；800g 以上每增加 1-10g 減 1 分。 ☐ 501~520g 者 1 分； ☐ 521~530g 為 2 分； ☐ 531~540g 為 3 分； ☐ 601~610g 為 10 分； ☐ 651~660g 為 15 分； ☐ 661~670g 為 16 分； ☐ 671~680g 為 17 分； ☐ 681~690g 為 18 分； ☐ 691~700g 為 19 分； ☐ 701~800g 為 20 分； ☐ 801~810g 為 19 分；	逢機選取 5 顆果實以電子磅秤進行測量計分，取其平均值再依左欄說明換算積分。
	糖 度	30	單果果萼與果心兩部位汁液平均後之可溶性固形物讀值 17.0° Brix 為 20 分，每增加 0.2° Brix 加 1 分，減少 0.2° Brix 減 1 分。(高於 19° Brix 均以 30 分計；低於 15° Brix 不予計分)。	利用數字型糖度計進行測量。逢機選取 2 顆果實，取果萼與果心共 2 部位之果肉汁液進行測量，每樣品重複 2 次，所獲讀值平均數依左欄說明計分。
主 觀 標 準	外 觀	25	包含果形、大小、鱗片整齊度，光澤感、清潔度等項目之整體表現及果實的賣相給予評分。 ☐ 整體均一性(10 分)：視個別果實間的大小整齊度予以扣分 ☐ 果皮(15 分)：若有著色不均、病斑、蟲咬、光澤感、藥斑、鱗片黃化、裂果等予以扣分	各評審依據樣品整體性予以給分。 ※只要單一果實，果皮病斑與蟲斑超過整顆果實 1/3 者，則本項評比以零分計分 ※只要單一果實開裂至果肉者，本項評比以零分計分。

	風味 與 □ 感	25	☐ 風味：(15 分) 香味、草腥味、酸味、甜味。 ☐ □感：(10 分) Q 度、脆度、水分。	逢機選取 2 粒果實，分切成 10 份，交由各評審進行官能品評。
--	-------------------	----	---	----------------------------------

“紅肉組”紅龍果 果實評鑑標準

修訂日期：115/08/05

配 比	項 目	評分比 重(%)	說 明	操 作 方 法
客 觀 標 準	重 量	20	單果重未達 500g 不予計分；果重達 701g~800g 為滿分 20 分。700g 以下，每減少 1-10g 減 1 分；800g 以上每增加 1-10g 減 1 分。如： ☐ 501~520g 者 1 分； ☐ 521~530g 為 2 分； ☐ 531~540g 為 3 分； ☐ 601~610g 為 10 分； ☐ 651~660g 為 15 分； ☐ 661~670g 為 16 分； ☐ 671~680g 為 17 分； ☐ 681~690g 為 18 分； ☐ 691~700g 為 19 分； ☐ 701~800g 為 20 分； ☐ 801~810g 為 19 分；	逢機選取 5 顆果實以電子磅秤進行測量計分，取其平均值再依左欄說明換算積分。
	糖 度	30	單果果萼與果心兩部位汁液平均後之可溶性固形物讀值為 19.0° Brix 為 20 分，每增加 0.2° Brix 加 1 分，減少 0.2° Brix 減 1 分(高於 21° Brix 均以 30 分計；低於 17° Brix 不予計分)。	利用數字型糖度計進行測量。逢機選取 2 顆果實，取果萼與果心共 2 部位之果肉汁液進行測量，每樣品重複 2 次，所獲讀值平均數依左欄說明計分。
主 觀 標 準	外 觀	25	包含果形、大小、鱗片整齊度，光澤感、清潔度等項目之整體表現及果實的賣相給予評分。 ☐ 整體均一性(10 分)：視個別果實間的大小整齊度予以扣分	各評審依據樣品整體性予以給分。 ※只要單一果實，果皮病斑與蟲斑超過整顆果實 1/3 者，則本項評比以零分計分 ※只要單一果實開裂至果肉者，本項評比以零分計分。

			☐ 果皮(15 分)：若有著色不均、病斑、蟲咬、光澤感、藥斑、鱗片黃化、裂果等予以扣分	
	風味與口感	25	☐ 風味：(15 分) 香味、草腥味、酸味、甜味。 ☐ 口感：(10 分) Q 度、脆度、水分。	逢機選取 2 粒果實，分切成 10 份，交由各評審進行官能品評。

“多元色彩組”紅龍果 果實評鑑標準

修訂日期：115/08/05

配 比	項 目	評分比 重(%)	說 明	操 作 方 法
客 觀 標 準	重 量	20	單果重未達 500g 不予計分；果重達 701g~800g 為滿分 20 分。700g 以下，每減少 1-10g 減 1 分；800g 以上每增加 1-10g 減 1 分。如： ☐ 501~520g 者 1 分； ☐ 521~530g 為 2 分； ☐ 531~540g 為 3 分； ☐ 601~610g 為 10 分； ☐ 651~660g 為 15 分； ☐ 661~670g 為 16 分； ☐ 671~680g 為 17 分； ☐ 681~690g 為 18 分； ☐ 691~700g 為 19 分； ☐ 701~800g 為 20 分； ☐ 801~810g 為 19 分；	逢機選取 5 顆果實以電子磅秤進行測量計分，取其平均值再依左欄說明換算積分。
	糖 度	30	單果果萼與果心兩部位汁液平均後之可溶性固形物讀值為 18.0° Brix 為 20 分，每增加 0.2° Brix 加 1 分，減少 0.2° Brix 減 1 分(高於 20° Brix 均以 30 分計；低於 16° Brix 不予計分)。	利用數字型糖度計進行測量。逢機選取 2 顆果實，取果萼與果心共 2 部位之果肉汁液進行測量，每樣品重複 2 次，所獲讀值平均數依左欄說明計分。
主 觀 標 準	外 觀	25	包含果形、大小、鱗片整齊度，光澤感、清潔度等項目之整體表現及果實的賣相給予評分。 ☐ 整體均一性(10 分)：視個別果實間的大小整齊度予以扣分 ☐ 果皮(15 分)：若有著色不	各評審依據樣品整體性予以給分。 ※只要單一果實，果皮病斑與蟲斑超過整顆果實 1/3 者，則本項評比以零分計分 ※只要單一果實開裂至果肉者，本項評比以零分計分。

			均、病斑、蟲咬、光澤感、藥斑、鱗片黃化、裂果等予以扣分	
	風味與口感	25	☐ 風味：(15 分) 香味、草腥味、酸味、甜味。 ☐ 口感：(10 分) Q 度、脆度、水分。	逢機選取 2 粒果實，分切成 10 份，交由各評審進行官能品評。