

# 雲林縣洋香瓜評鑑辦法

為推廣雲林在地洋香瓜，希望藉辦理「雲林縣洋香瓜評鑑活動」，協助雲林洋香瓜加值行銷，促使雲林縣瓜農提升生產技術，連同打響產地知名度，建立屬於雲林的洋香瓜品牌。辦理本縣洋香瓜評鑑帶動農友、消費者及媒體之參與及關注，進而有效促進產業發展，並激勵瓜果農重視優質、安全農產品的生產理念，最終達成產業永續發展及提升產品競爭力之目的。

## 一、參賽資格及報名時間、方法

- (一)參加對象：種植洋香瓜所在地位處於雲林縣地界範圍內，種植者身分別不拘。
- (二)需在合法土地自行生產者為限。收購或非自有園區生產者一經查出即予除名，不予參賽。參賽果農一律以原報姓名為準，不得更換。
- (三)報名日期：112年2月1日至112年2月28日止。

## 二、繳交參賽洋香瓜及取樣進行農藥殘留檢測

- (一)農藥殘留檢測時間：112年4月10日至4月21日地點：參賽洋香瓜之生產田區。
- (二)繳交參賽洋香瓜時間：112年5月9日(星期三)、地點：另擇定後通知
- (三)由本府動植物防疫所偕同參賽者種植瓜果轄區農會共同派員查核參賽者與果園審查。農藥殘留檢測由前揭機關於參賽者比賽之果實取樣，採果實隨即裝袋封存，再交由防疫所檢測果實之農藥殘留。
- (四)經農藥殘留檢測不合格者，即喪失參賽資格，若獲獎亦須撤銷資格，由候補者依序遞補。
- (五)請各參賽者填寫報名資料時一併提供種植果園地段號及方位相關資訊，俾利賽前農藥檢測工作。

## 三、參賽洋香瓜種類及數量：

- (一)比賽種類分為「溫室栽培」及「露天或隧道式栽培」，共二種評鑑組別，且不限制參

賽之洋香瓜品種及肉色。

註：考量比賽效益及人力問題，若某評鑑組別報名參賽人數少於 15 人即取消該組別之評鑑或視狀況將兩種評鑑組別合為一種。

#### (二)繳交參賽瓜品數量及作業程序

1. 每位參賽者需繳交比賽洋香瓜兩箱果實，每箱 6 粒裝，所送之瓜明顯過熟、病藥斑、傷痕、蟲孔或脫蒂等未符合標準者不予收件。
2. 參賽果品包裝盒由主辦單位統一提供，參賽者將參賽果品收件單填妥並置於盒內，參賽者不得於參賽紙盒及果品上添加任何記號。
3. 參賽洋香瓜編碼：參賽洋香瓜樣品由本府編碼資料密封，後於評審完畢再行拆封公佈。

#### ※補助費：

溫室栽培一盒六顆補助 2,000 元、露天或隧道式栽培一盒六顆補助 1,000 元。

#### 四、參賽洋香瓜評鑑時間、地點及審查程序及要項

(一)時間：112 年 5 月 8 日上午 9 時 00 分至下午 3 時 00 分，地點：另擇定後通知

(二)聘請專家學者組成評鑑委員會，隨機取樣作糖度與口感之評鑑；其餘果實進行外觀品質評鑑。

#### (三)評審項目及方法

項目	分數比重(%)	審查方法說明
外觀品質	40	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 重量：參賽瓜果每一果都在 1.2~1.8 公斤者為 15 分；參賽果中有任 1 果未達標準者，扣 1 分，依此類推。</li><li>2. 整齊度：由評鑑委員目測果型表現是否均一斟酌加減分。</li><li>3. 檢視 T 型蒂頭是否鮮活完整斟酌加減分。</li><li>4. 網紋條理：以目測法檢視果皮網紋形成是否均勻、網紋是否充分展現品種特性斟酌加減分。</li><li>5. 瓜果外觀若明顯為病蟲害果、腐爛果或藥斑及瑕疵果，則該組不予計分。</li></ol>

甜度	30	以數字型糖度曲折計測量可溶性固形物含量，取果實縱剖面果肉中間內側之果肉汁液，每果測 2 點；共剖二果，取其平均值，平均值四捨五入到小數第一位。計分標準為：糖度 13 度得 15 分，每增加 1 度加 5 分(0.2 度加 1 分)，16 度(含)以上為滿分(30 分)；低於 13 度者以 10 分計。
口感(含可食用部分)	25	評審試吃參賽果肉風味、質地粗細、果肉是否過硬或過熟、有無不良口感產生。口感表現一般程度者給 15 分，明顯有良好口感或明顯有不佳口感者分別給予加減分。另目測果肉實際厚度，若明顯比例不佳或過少者斟酌減分。
總評	5	由評鑑委員視當天參賽情況調整之彈性分數。
總分	/100	由各項目所獲得之分數加總。

註：第二點提到之農藥殘留檢測部分，若檢測出為零農藥，另加總分 2 分。

※主辦單位保有最終修改、變更 及終止本活動之權利，若有相關異動將另公告周知。