

## 「臺灣屏東可可豆風味品評競賽」 現場紀實

周佳霖<sup>1</sup>、蔡雅琴<sup>1</sup>、詹雅勛<sup>1</sup>、劉芳怡<sup>2</sup>、林宏宗<sup>1</sup>、邱展臺<sup>3</sup>

屏東是臺灣可可的主要產區，為提昇屏東可可豆品質並與國際接軌，屏東縣政府特舉辦「臺灣屏東可可豆風味品評競賽」，由屏東縣內埔鄉文化促進協會承辦，並由本場協辦本次賽事。

本次比賽歷時 7 天，9 月 15~17 日為初賽，評審將參賽的 31 支可可豆，按可可生豆外觀大小等級、品質、發酵程度、乾香氣及濕香氣等指標進行評分，選出最佳的 20 名進入決賽，9 月 18~20 日活動工作人員將進入決賽的可可豆經適度烘培、脫殼與研磨為可可膏後，於 9 月 21 日進行決賽，由 20 名來自國內外的專家、甜點大師擔任評審，品評每支可可膏的風味，按可可膏的香氣與食味優劣評分，選出表現最佳的前 6 名與最能代表屏東巧克力的在地特色風味獎。

比賽結果，由農民邱文能奪得金牌，銀牌黃天受，銅牌陳美芳，3 名佳作依序為李靜怡、黃天受與林小喬，而屏東在地特色風味獎為李月英，其作品具有優雅的木質、核果及咖啡香，令評審印象深刻。

<sup>1</sup> 種苗改良繁殖場屏東種苗研究中心 助理研究員

<sup>2</sup> 種苗改良繁殖場種苗經營課 助理研究員

<sup>3</sup> 種苗改良繁殖場屏東種苗研究中心 研究員兼主任

