

## 可可風味品評 ——探勘單株品系的發展潛力

周佳霖<sup>1</sup>、陳學文<sup>2</sup>、蔡雅琴<sup>2</sup>、林宏宗<sup>1</sup>、郭宏遠<sup>3</sup>

9月16日本場可可研究團隊邀請屏東在地的可可業者，針對本場優良單株進行風味品評。本次活動旨在補足傳統選育依據園藝性狀（如產量、換豆率等）的限制，因為可是巧克力的主要原料，其風味需經過發酵與加工後才能真正呈現，因此風味品評是評估品系價值、銜接育種與產業的重要環節。

研究團隊將單株可可品系，經採收、發酵、烘焙、脫殼、加糖粗磨成70%可可膏後，請業者進行專業風味品評。每一份可可膏都展現獨特的香氣與風味層次，如花果香、堅果調，以及濃郁厚實的可可本質。透過與專業品評人員的交流，研究團隊更深入了解單株品系的風味特性，為未來育種、產業推廣及巧克力研發累積寶貴資料。

本次活動特別感謝可可產業夥伴的熱情參與與專業支持，期望透過這樣的合作，持續推動在地可可發展，展現臺灣可可的多元可能。

<sup>1</sup> 種苗改良繁殖場麟洛分場 助理研究員

<sup>2</sup> 種苗改良繁殖場麟洛分場 副研究員

<sup>3</sup> 種苗改良繁殖場麟洛分場 研究員兼分場長

