

附件 1

2019 健康優質設施小果番茄競賽辦法

為提升小果番茄產業競爭力，並鼓勵果農重視健康、優質農產品之生產理念，因此，特於 108 年 12 月 25 日(星期三) 辦理「2019 健康優質設施小果番茄競賽」活動，期使小果番茄產業得以永續經營。

指導單位：行政院農業委員會(農糧署)

主辦單位：行政院農業委員會臺南區農業改良場

協辦單位：行政院農業委員會農業藥物毒物試驗所

社團法人臺灣種苗改進協會

贊助單位：財團法人農友社會福利基金會

一、參賽資格及報名時間、方法

- (一)、參賽資格：臺灣地區各縣市之農民，經由所轄農會或人民團體組織推薦之設施栽培小果番茄生產農戶，並取得下列至少一項之認證：產銷履歷農產品標章、有機農產品標章、臺灣農產品生產追溯條碼。
- (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，不予評審。參賽果農一律以原報名之姓名為準，不得更換。
- (三)、報名表格式另附(含報名表暨個人資料提供同意書、農作物病蟲害防治紀錄表及問卷調查表)，請各位參賽農民自行影印使用。
- (四)、報名截止日期：108 年 12 月 6 日(星期五)止。
- (五)、聯絡電話：臺南區農業改良場-作物改良課-蔬菜研究室

06-5912901 轉 545(陳盈靜小姐) 或轉 541(劉依昌先生)。

二、現場勘查

項目：農作物病蟲害防治紀錄表、問卷調查、拍照記錄(含設施內定點環境及番茄整枝管理狀況等，供評審評分用)及取樣進行農藥殘留檢測。

時間：108 年 12 月 16~17 日(星期一、二)

地點：各參賽者小果番茄之生產園區

- (一)、臺南區農業改良場派員會同農會人員進行參賽者與園區查核、果品取樣，並提供小包裝用透明塑膠盒（600 公克裝，盒上編碼）計 10 個，供參賽果品包裝使用。
- (二)、農藥殘留檢測由臺南區農業改良場於當日針對擬參賽果園進行果實逢機取樣，採取 1.2 公斤果實隨即裝箱封存，再交遞農業藥物毒物試驗所檢測農藥殘留；同日取回用藥記錄並拍照記錄設施環境與田間管理情形。
- (三)、未繳交用藥記錄、或是農藥殘留檢測不合格者，即使獲獎將剔除參賽資格，獲獎資格改由候補者遞補。

三、繳交參賽小果番茄的時間、地點、種類及數量：

- (一)、時間：[108 年 12 月 24 日\(星期二\)](#)下午 1 時~4 時
- (二)、地點：行政院農委會臺南區農業改良場行政大樓四樓
(臺南市新化區牧場 70 號，連絡電話：5912901 轉 545 陳盈靜小姐)
- (三)、繳交參賽小果番茄數量及作業程序
 1. 各組參賽者每位需繳交比賽小果番茄計 10 盒 (每盒 600 公克)，由現場人員簽收參賽番茄，同時提供農民收據，由參賽者確認個人資料後，簽上個人姓名，並向經辦人領取參賽果品材料補助費新臺幣壹仟元整。
 2. 本場接受參賽者繳交參賽小果番茄時，同時對每件番茄進行抽樣秤重(每件逢機取 30 粒，不含果蒂)，並當場登錄於電腦上，以計算果實單果重及整齊度，番茄樣品秤重後隨即裝入主辦單位統一製作之提箱。
 3. 參賽小果番茄編碼：參賽小果番茄樣品由行政院農委會臺南區農業改良場重新編碼，資料密封後由專人保密管理，於評審完畢後拆封公佈。

四、參賽小果番茄評鑑時間、地點及審查程序及要項

- (一)、時間：[108 年 12 月 25 日\(星期三\)](#)上午 8 時 10 分
- (二)、地點：行政院農委會臺南區農業改良場行政大樓四樓
- (三)、聘請學校、試驗研究機構及消費者代表等 5 名組成評鑑委員，逢機取樣 6 果作糖度之評鑑；其餘果實進行外觀品質評鑑。

(四)、評審項目及內容大要

項目	評分比重(%)	審查方法說明
重量	10	平均單果重在 7~18 公克者 (不含果蒂) 為 10 分, 惟參賽取樣 30 果中凡任一果低於或高於基準重量, 扣 0.5 分, 累計不合格果數, 扣分至 0 分為止。
果實大小整齊度	10	依 30 個果實重量 (不含果蒂) 之變異係數 (cv) 評分, cv 小於 (含) 5% 者給 10 分; cv 每增加 5% 扣 1 分, 扣分至 0 分為止。
糖度	25	以數字型糖度計測量, 取果實汁液, 每果測 1 次; 共測 6 果, 取其平均值, 平均值四捨五入到小數第一位。糖度平均值 9.1~10 度 (°Brix) 間, 每增加 0.1 度加 0.8 分, 10.1~11.0 度, 每增加 0.1 度加 1.2 分, 11.1~12.0 度者, 每增加 0.1 度加 0.5 分, 最高 25 分; 低於 (含) 9.0 度者則不進行評比。
外觀或色澤整齊度	25	以目測法檢視果實顏色形成是否良好均勻、果實蒂頭是否鮮綠完整、果型符合該品種特性、表現是否均一。
口感及風味	30	評審試吃參賽果肉質地粗細、果肉是否過硬或過熟、有無不良口感 (皮渣感) 產生。明顯有良好口感或明顯有不佳口感者分別給予加減分。
果品安全性		現場勘查取樣之果品, 經農藥殘毒檢測後, 檢驗結果為『未驗出』(ND) 者, 得總分加 2 分。

註：果重及果實大小整齊度取樣，係於收件會場由交件者抽籤決定取樣盒號之果實，再隨機取出 30 粒果實去蒂後稱重。

(五)、獎項別：錄取冠軍 1 名、亞軍 2 名、季軍 3 名、佳作 10 名。若番茄送件數未達 10 件 者，則不進行評鑑；參加組數不足 20 組 或評審小組中超過一半委員認為參賽番茄未達優質標準者，可以將某些獎項從缺處理；參賽組數超過 150 組得由評審討論增加得獎組數。

(六)、獎品：

冠軍者可獲頒獎金新臺幣貳萬伍仟元整及獎牌乙只

亞軍者可獲頒獎金新臺幣壹萬貳仟元整及獎牌乙只

季軍者可獲頒獎金新臺幣陸仟元整及獎牌乙只

佳作者可獲頒獎金新臺幣壹仟元整及獎牌乙只

(註：獎金由農友社會福利基金會提供)

五、得獎查詢及通知：

(一)得獎查詢：優勝獲獎名單，在 108 年 12 月 25 日 (星期三) 評鑑後公佈於行政院農業委員會臺南區農業改良場首頁 (參賽者亦可在公佈日以後撥電

話 06-5912901-545 向陳小姐詢問。)

(二)得獎通知：本場在 108 年 12 月 25 日 (星期三) 評審確定後，隨即以電話通知得獎人員及所屬農會或人民團體組織。

六、頒獎之時間、地點及活動內容：

(一)、時間：108 年 12 月 25 日下午 3 時

(二)、地點：臺南區農業改良場

(三)、活動內容：頒獎及促銷活動

七、糖度與分數對照表

參考 2011、2012 小果番茄競賽中約有 60% 以上參賽果品糖度超過 9 度，且在這些 9 度以上之參賽果品中，約有 60~70% 集中在 9~10 度間，約 20% 集中在 10.1~10.5 度，僅約 10% 參賽果品糖度超過 10.5 度，糖度給分標準如下：

°Brix	分數	°Brix	分數	°Brix	分數
9.1	0.8	10.1	9.2	11.1	20.5
9.2	1.6	10.2	10.4	11.2	21.0
9.3	2.4	10.3	11.6	11.3	21.5
9.4	3.2	10.4	12.8	11.4	22.0
9.5	4.0	10.5	14.0	11.5	22.5
9.6	4.8	10.6	15.2	11.6	23.0
9.7	5.6	10.7	16.4	11.7	23.5
9.8	6.4	10.8	17.6	11.8	24.0
9.9	7.2	10.9	18.8	11.9	24.5
10.0	8.0	11.0	20.0	12.0	25.0