

112 年臺南市東山區桂圓評鑑簡章

- 一、活動宗旨：臺南市為全國首要龍眼產區，東山區焙灶技術成熟，以長時間低溫烘培佐以煙燻風味，創造傳統桂圓乾與一般果乾之差異。本評鑑開放東山區龍眼農友報名參賽，透過量化數據及專業品評計分，建立桂圓的品牌與口碑。
- 二、指導單位：農業部、臺南市政府農業局、臺南市政府民政局
- 三、主辦單位：臺南市東山區公所
- 四、協辦單位：東山區農會、臺南市東山 175 休閒農業發展協會、臺南市東山休閒商務產業協會、東山區各級學校、東山各社區發展協會、嘉南藥理大學、國立嘉義大學、國立成功大學、食科院國際股份有限公司、卡多利亞食品股份有限公司、吳寶春食品股份有限公司、台南應用科技大學、龍湖山生態農莊
- 五、評鑑時程表

日期	項目	地點
7 月 25 日至 8 月 4 日	受理報名	臺南市東山區公所農建課
9 月 11 日至 9 月 15 日	龍眼殼及肉收件	臺南市東山區公所農建課
9 月 27 日（星期三）	桂圓評鑑	臺南市東山區公所綜合大樓
10 月 15 日（星期日）	頒獎典禮 桂圓人氣賽	臺南市東山區運動公園 「112 年東山桂圓文化產業活動」活動會場

六、報名資格及方式說明

- (一) 報名資格：土地座落臺南市東山區之農友，龍眼總裁培面積達 0.1 公頃以上，且桂圓烘培方式採「自行烘焙」。
- (二) 報名日期：7 月 25 日至 8 月 4 日止。
- (三) 報名方式：請填妥報名表（詳如附件一）並親送臺南市東山區公所農建課，或傳真 06-6802733，傳真後請致電 06-6802100#143 郭小姐、陳先生。
- (四) 報名費用：免費。
- (五) 備註：
1. 一名參賽者限繳交 1 支樣本（視實際報名數量決定是否開放多支樣本），應提供之樣本資訊詳如附件一報名表。
 2. 參賽者需同意同時報名「112 年東山桂圓文化產業活動」桂圓人氣賽。（詳如附件三）

七、桂圓繳交規格及方式：

- (一) 繳交規格：龍眼乾帶殼 3 公斤（5 斤）、同批次之龍眼肉 0.3 公斤（半斤）。（作為評鑑、「112 年東山桂圓文化產業活動」桂圓人氣賽及相關活動項目使用）
- (二) 繳交方式：於規定日期親送臺南市東山區公所農建課。

八、評鑑辦法說明

- (一) 評審團隊組成：嘉南藥理大學食品科技系、國立嘉義大學食品科學系、國立成功大學、農業部臺南區農業改良場、臺南市政府農業局、東山區農會及食品加工業界等人士。（名單於評鑑辦理日前公告於東山區公所官網）
- (二) 評鑑方式：依附件二進行評分。
- (三) 成績公布
1. 依照總分排名選出冠軍、亞軍、季軍各 1 名，優選 7 名（共 10 名）。（依據實際報名組數調整名次數量）

2. 僅公布得獎之名單，詳細成績資料於成績公告後個別提供。

九、其他注意事項

- (一) 活動聯絡人：東山區公所 06-6802100#137 盧小姐、陳小姐。
- (二) 參賽者以在合法土地自行生產、自行烘焙者為限。非自有果園生產及非自行烘焙者，經查出即取消參賽資格，且 2 年內不得參賽。
- (三) 如當年度遇龍眼天然災害救助公告，主辦單位得視實際情況停止辦理本評鑑。
- (四) 主辦單位保留更改上述活動規範之權利。

附件一

112 年臺南市東山區桂圓評鑑報名表

店家名稱／姓名			身分證字號	
住址			聯絡電話	家電 手機號碼
應檢附之文件 <input type="checkbox"/> 申報近三年龍眼農業天然災害有案者(參賽者需為申報人本人),免附身分證影本、果園坐落之土地權狀影本。	<input type="checkbox"/> 身分證影本 <input type="checkbox"/> 果園坐落之土地權狀影本(承租公私有土地者,應檢附土地租賃契約書) <input type="checkbox"/> 焙灶寮現地照片一張(<input type="checkbox"/> 彩色列印紙本 <input type="checkbox"/> 提供電子檔,請傳送至 LINE 官方帳號「東山區公所農業資訊站」) <input type="checkbox"/> 焙灶寮「烘焙現場」現地照片一張(※於烘焙期繳交)			
繳交之龍眼乾品種	<input type="checkbox"/> 粉殼 <input type="checkbox"/> 紅殼 <input type="checkbox"/> 青殼 <input type="checkbox"/> 潤蒂仔 <input type="checkbox"/> 菱角種 <input type="checkbox"/> 蘆藤仔 <input type="checkbox"/> 其他_____		預計採收日	____月____日
			實際採收日	____月____日 (※由工作人員填寫)
烘焙時程	烘焙天數: _____日 烘焙方式: <input type="checkbox"/> 土窯柴焙 <input type="checkbox"/> 乾燥機(柴油、煤油、燒柴) <input type="checkbox"/> 其他_____			
簡介(50-100字) ※請簡要說明龍眼栽培、焙灶經驗、販售商品項及對象,或對龍眼產業之期許,內容不限。				
獲獎後公布電話號碼	<input type="checkbox"/> 同意 <input type="checkbox"/> 不同意	成績通知方式	<input type="checkbox"/> LINE 通知 <input type="checkbox"/> 平信	
個人資料提供及報名同意書				
<p>感謝您參加 112 年臺南市東山區桂圓評鑑,為有效執行評鑑業務,本所將保有您的個人資料。蒐集、處理或利用您的個人資料時,皆以尊重個人權益為基礎,並以誠實信用方式及以下原則為之。本所蒐集個人資料目的於評鑑業務之執行,辦理參賽者報名、活動訊息通知等相關作業,以及辦理本所之內部稽核業務行為皆屬之(下稱「蒐集目的」)。本所僅會蒐集為上述行為而必要之個人資料,該資料會在前開蒐集目的存續期間,及依法令規定要求之期間內被處理或利用;您的個人資料僅會以電子檔案或紙本形式,分別存放於本所資料庫,或各該執行業務部門,其中紙本形式之個人資料,則於轉成電子資料檔後定期銷毀。</p> <p>本所保有您的個人資料時,基於我國個人資料保護法之規定,您可以透過書面行使下述的權利,除基於符合「個人資料保護法」與其他相關法律規定外,本所不會拒絕您下列要求:(一)查詢或請求閱覽本人之個人資料。(二)請求製給本人之個人資料複製本。(三)請求補充或更正本人之個人資料。(四)請求停止蒐集、處理或利用本人之個人資料。(五)請求刪除本人之個人資料。本所基於上述原因而需蒐集、處理或利用您的個人資料,</p> <p>本所依個資法第 17 條規定,公務機關保有個人資料檔案者,應指定專人依相關法令辦理安全維護事項,防止個人資料被竊取、竄改、毀損、滅失或洩漏。本所得依據「個人資料保護法」,改以隱藏資料的方式,例如王○同、A12*****2 等代替;照片不標示人名等得以辨識該人之資料的方式,循行政程序核定後公告。</p> <p>若您選擇不提供個人資料或是提供不完全時,恕不接受報名。</p> <p>本約定如有未盡事宜,本所得依實際執行狀況與參賽者協議修訂之。</p>				
<input type="checkbox"/> 本人已閱讀並充分瞭解上開告知事項。 <input type="checkbox"/> 本人確實在合法土地自行生產、自行烘焙龍眼,所繳交之樣本秉持誠信原則,如有虛偽情事者,願負所有法律責任。已詳閱「112 年臺南市東山區桂圓評鑑簡章」並同意遵守簡章規定事項。				
_____ (親簽) _____ 年 _____ 月 _____ 日				



掃描加入 LINE 官方帳號「東山區公所農業資訊站」
或輸入以下 ID @mww83730

附件二

臺南市東山區桂圓評鑑評分標準

評分項目	評分內容	評分方法	配分	評分說明
第一次評分 ● 樣本：龍眼肉 ● 選取方式：無	果肉外觀（色澤）	目測	50	1. 龍眼肉的色澤。（琥珀色為標準色澤，黑色或顏色不均扣 5-25 分） 2. 肉質潮濕予以扣 5-25 分。
	果肉內涵（香氣）	品評	50	1. 食用龍眼肉口感風味有異味等缺陷予以扣 5-25 分。 2. 香氣：有發酵氣味、酸味等異味者扣 5-25 分。
	賽制說明： 1. 參賽 <u>40</u> 組（依實際報名組數填入），進行淘汰制，由委員評分平均後，依分數由高至低錄取總分最高的前 <u>20</u> 組。 2. 倘報名組數低於 <u>20</u> 組，不進行第一次評分。			
第二次評分 ● 樣本：帶殼龍眼乾 （以下簡稱龍眼殼） ● 選取方式：隨機選取 10 粒	龍眼殼剝殼後果肉外觀、果肉口感	目測 品評	40	1. 外殼不完整性、不整齊，扣 5-10 分。 2. 外殼色澤太黑扣 5-10 分。 3. 病蟲害、裂果或有異味等缺陷予以扣 5-10 分。 4. 食用龍眼肉口感風味有異味等缺陷予以扣 5-10 分。
	果肉率	磅秤	30	1. 龍眼殼去除外殼及種子後，量測果肉總重除以龍眼殼總重百分比再乘以係數。
	果核乾燥率	磅秤	30	1. 測量果核總重除以龍眼殼總重百分比再乘以係數。
	賽制說明： 1. 進行淘汰制，由委員評分平均後，依分數由高至低錄取總分最高的前 <u>10</u> 組。 2. 倘報名組數低於 <u>20</u> 組，錄取總分最高的前 <u>5</u> 組。			
第三次評分 ● 樣本：龍眼肉 ● 選取方式：隨機選取 15g，100 度 C 熱水加 100cc，浸泡 20 分鐘，固液分別放置	湯質	目測 品評	50	1. 水色：審視湯液的顏色及混濁扣 5-15 分。 2. 香氣：判別香味強弱、持久性，有霉味、油臭等異味扣 5-15 分。 3. 滋味：湯液的甘醇及適口性，苦澀或不甘甜扣 5-20 分。
	果肉風味口感及外觀	目測 品評	50	1. 沖泡後果肉的外觀不完整扣 5-25 分。 2. 食用泡過之果肉口感風味有異味扣 5-25 分。
	賽制說明： 1. 參賽 <u>10</u> 組依分數由高至低選出冠軍、亞軍、季軍各 1 名，優選 7 名。 2. 倘報名組數低於 <u>20</u> 組，依分數由高至低選出冠軍、亞軍、季軍各 1 名，優選 2 名。			

※本標準如有修正，以東山區公所官方網站公告為準。

附件三

112 年臺南市東山區桂圓人氣賽比賽辦法

一、日期：112 年 10 月 15 日（星期日）

二、地點：臺南市東山區運動公園

三、說明：

(1)計分方式：每位參賽者提供 1 支龍眼乾帶殼樣本進行評選，重新編碼後提供現場遊客試吃。
遊客一人各 2 票，不可重複領取投票卡。

(2)獎勵方法：票數最多者（取 1-3 名）獲得人氣獎，頒發獎狀各一只。如票數相同，獎狀於賽後補發。

四、本辦法如有修正，以東山區公所官方網站公告為準。