



怎樣促進：

鳳梨鮮果外銷

吳萬來

鳳梨鮮果外銷，自七年前開始至今，數字並未大量增加，主要原因有四：
①果型、冠芽不美觀。②成熟度不夠。③腐爛率。④宣傳不夠和未能控制市場。要想促進外銷，必須針對這些原因，採取改進的方法。

果型冠芽美觀

栽培鳳梨鮮果外銷，如株距過密，果實變為長型，不適於鮮果外銷。應以每公頃實植四萬株為原則，採用株距較寬（畦距七五公分，行距五十公分，株距三六公分），一般栽培寬畦狹株距者，平均果重大。果型美觀的鳳梨，可供外銷的比率也增加。

冠芽春果謝花後五十——六十天，夏果三十——四十天，以捲心或捲心處理，冠芽最美麗，長度可達九十公分，適合鮮果外銷。

成熟度要足夠

一般農友與進口商都惟恐鳳梨在運輸中因時間耽誤而腐爛，所以都在未成熟時採收，此時部分鳳梨的糖度不夠，吃起來味差，影響聲譽。

自五十八年起，檢驗局規定糖度須在十二度以上才可，至五十九年外銷數量漸有增加。

防止腐爛

腐爛率高，除了採收過熟果實影

响外，收穫前的大量灌溉或噴施植物荷爾蒙以及包裝與運輸所致，也有關係。

在包裝方面應求精緻和方便，同時採收至裝船的期間應縮短至四十八小時以內，並以冷藏船運輸。

加強宣傳

控制市場

本省鳳梨比夏威夷、琉球、菲律賓的味道好，但因宣傳不夠和未能控制市場，使得外銷不能增加。

日本不產鳳梨，有許多日本人根本不知道什麼是鳳梨，也有的不懂得鳳梨如何吃法。在日本市場還經常發現供需不調合的現象，鳳梨的售價因而偏高或偏低。

事先調查市場需要情形，利用電石調節產期，由進出口公會控制外銷數量，減少進出口商人的競爭，同時在日本加強宣傳，必須糖度在十二度以上，有好的包裝，一定的船期出口，那麼產鳳梨將可取代菲律賓、琉球和夏威夷在日本市場的地位，每年外銷可達五萬噸以上。

註冊商標21510號

益農產

低毒性・無藥害

防治

水稻害蟲、蔬菜害蟲

綜合劑

非劇毒農藥

噴藥後蟲死率

6小時	60%
12小時	100%

殘效性二星期

註冊商標15139號

荷蒙綠

(植物生長荷爾蒙劑)

精製綠色結晶體

不是粒劑謹防冒仿

含有植物生長所必需各種微量元素荷爾蒙

每包貼有檢驗局保證票

促進生長・回復元氣
施肥過量・缺肥障害
調整產期・提高品質

可防治一切害蟲
強力殺蟲劑

必效 乳劑

必利多 乳劑

一噴滅 乳劑

日產松 乳劑

滅蟲 乳劑

日產★農藥

臺灣日產化工股份有限公司

台北市內湖區安康路一四〇號

TEL. 771348
710516