

黃恩雄 注意青果的分級包裝

台灣的水果，特別是香蕉、柑桔、鳳梨、芒果、葡萄、西瓜、木瓜、梨等，已漸成專業化的經營，產量日漸增多，因而勢必拓展外銷，才能維持正常的發展。

分級包裝

台灣現在水果的分級作業，以柑桔作得最完美。利用機械分級後，每箱的重量、粒數等均可畫一。

州蜜柑，依橫切直徑大小分為極大、超大、特大、大、中及小等六級。柚類依品種不同和個體大小，分為甲級和乙級。

西瓜依重量分成三級。

香蕉的分級標準，以中日蕉實會議決定者為準。一般除了規定每把重量之外，尚規定每把指數。例如六十年度二—七月的規格是整把蕉每把重量一·五至六公斤，每箱裝四—八把，分把蕉每把重量為一·二—二·五公斤，每把果指數為五—一〇指，整把蕉每箱一六公斤，分把蕉每箱一七公斤。

鳳梨依頭部橫切面大小，分為特大果、大果、中果及小果四級。分級後的水果，包裝比較方便，特別是大量處理的產品，更為重要。如果不分級，很難依照箱的大小、規定的重量和粒數來裝箱，買賣雙方就很難洽談價格。由此可知，分級作業是如何的重要了。

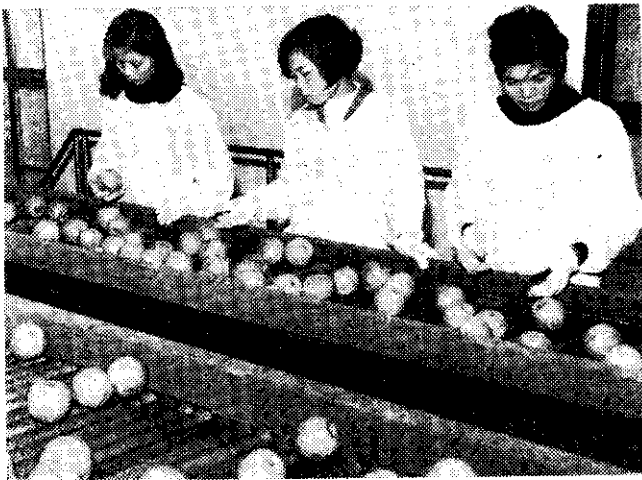
保護品質

包裝的目的，在於保護青果的品質，減少或免除外來任何的機械傷害、虫害、病害，和人為與氣候等因素的影響，同時又可表示內容的概況。

包裝材料以往均用木箱或網袋。近年來除了大型而笨重品種的西瓜等仍沿用木箱外，大部分已改用瓦楞紙箱。瓦楞紙箱是目前世界上公認最為理想的青果包裝容器，應具備的條件如下：

- (1) 內壁光滑，不會損傷青果的表皮。
- (2) 裝運初期能吸收水果吐出的水分。
- (3) 輸送後期能吐出水分，使青果得以避免過分的萎凋(脫水)。
- (4) 要具多孔性，熱傳導佳，可在短時間內散熱，以維持最適當的溫度。
- (5) 要具有相當的剛性和耐壓強度。箱與箱之間要有相當的耐磨性。
- (6) 表面印刷性要好。

台灣省青果運銷合作社



外銷柑桔分級

歐陽道生

社聯合社於民國六十年元月，在高雄縣大樹鄉九曲堂，設立一座現代化的青果包裝容器廠，投資額約新台幣一億元，為東南亞最具規模的瓦楞紙箱工廠。自六〇年三月間開始製造供應以來，已使外銷日本香蕉包裝品質提高，並降低紙箱成本。他如外銷日本、香港、星加坡、加拿大、馬來亞等地柑桔的包裝紙箱，也全由該廠供應，效果很好。

提高價值

除了更進一步的保護青果，並提高其價值。

高商品價值，包裝時除了外面的容器外，還要加一些附件。例如運往加拿大的柑桔，除了一般地區的規定外，還要用草繩捆扎，以示有鄉土風味。輸往日本的柑桔，要在箱身與箱蓋間加套一層紗網，以防經果蠅消除處理的柑桔，不再被果蠅產卵。一般重要的附件如下：

① 包裝紙：為了更進一步的美化每一個水果，當放入箱中之前，用一印有美麗廣告圖案或塗有防腐藥劑的包裝紙包裹。尤其是沒有打腊的青果，用薄腊質紙或塑膠膜包裹，可以防止水分蒸發。

② 填充物：為了防止果實在運輸期間受傷，將每個果實間的空隙用木屑、木絲、稻壳、尼龍絲或紙屑等加以填滿，減少振動。

③ 隔板：為了增加紙箱的抗壓強度，並把每個果實分開，避免壓傷，或因少數腐爛而影響其他同箱水果的品質，須在箱內加裝隔板。但必須注意通風孔，且不可因過分吸收水分而影響內裝青果。

④ 套板：套板的效用，在於增加紙箱的耐壓力，但要注意不會因吸水而崩潰，否則徒增成本，又占空間。

⑤ 標籤。

近年來台灣部分熱心包裝的企業家，在未明了青果包裝的本質之前，紛紛設廠製造瓦楞膠箱，雖有外表美觀等優點，但經青果聯合社在民國六十年試驗裝運香蕉到日本和紐西蘭，却發現有不耐壓，遇冷裂開，對水分調節缺乏緩衝性，香蕉擦傷嚴重，和成本昂貴等問題。另外，日本希望青果包裝材料最好不要引起「公害」，這也要事前注意才好。