

搬堆員一人，共十五人。由該場技術員監督、指揮、考核，並按當天各人工作項目分別紀錄，若在港口發現有不合格事情，或遭買方指責，就可按其缺點而追究責任誰屬。  
再配合產地技工獎懲管理辦法，一定能將香蕉的品質達到標準化及統一化。

# 香蕉的催熟

劉淦芝

熱帶家用香蕉，照一般習慣，多於摘後懸掛陰處，任其自然。東非製酒香蕉催熟時，均用專作土窖。  
烏干達製酒為一種種土蕉(Mbide)。馬活塔(Mawokla)於土蕉之外，並混合一種烤蕉(Gonga)。

蕉串砍下後，分成兩部，先在日光下曬二~三小時，再移置園中土窖。窖內先鋪蕉葉，蕉串放下後，上面再覆土。三日後，將土移開。再經三日然後造酒。

安柯耳及布谷拔等處，香蕉放入前，先於窖底用柴火使它溫暖。馬活塔縣將香蕉放在網上，網下升文火催熟。

三毛亞催熟也用窖內加熱，有時並將蕉串先泡入海水，再懸掛室內。巴包(Papua)內陸及新加利當(New Cal-ecoloria)催熟，有時將蕉埋入泥內。人工催熟，印度亦極通行。

現在我們對於選為外銷香蕉的可與不可，沒有科學方法加以鑑別，品質控制完全操在技術員之手。因此技術員技術水準的高低，操守的優劣，工作的勤惰，關係香蕉品質很大。所以目前香蕉品質管

## 發揮技術人員潛力

濃度維持一〇〇〇分之一。濃度略高，亦無害處，但並不增加效果。乙炔外，其他不飽和氣炭，如乙炔、丙炔等亦可催熟。獨戊炔不可。乙炔亦可與煤氣或乙炔代替。澳洲即用煤氣，濃度為一〇〇〇之一~一〇〇〇之三，視季節及催熟間的密封程度而定，每日二次。

乙炔所需濃度，楊氏主張一〇〇〇分之一，馬蘭(Malon)認為若是純氣，由氣瓶供應，一〇〇〇之一即可，但來源若為電石，則需一〇〇之二(一英兩電石加水可產乙炔三~四立方英尺)。因此所用氣量，似甚微少。據實地試驗，濃度百萬分之幾亦可有效。

植物生長素Auxin也可用作香蕉催熟。例如，香蕉(大米七)摘後以二一四Dichloro Phenoxy Acetic 噴酒，濃度二〇〇~一六〇〇ppm，催熟效果很好，液中加入有機溶解劑擴展帶劑Solvent Carrier(Spreader)，效用並可提高。

甲醚(九四%)，環己酮(五%)及二一四D(一%)，三者按重量配合，以噴霧法噴施，效果更好。

制工作應從加強技術員管理着手。今後在產地、港口應根據事實公不辦理考核，凡成績良好者，應予嘉獎或發獎金。成績不好者，視情節輕重，分別處以申誡、記過、撤銷登記等處分，務使每一位工作人員，充分發揮工作潛力，將外銷香蕉品質控制完善。

法噴施，效果更好。

據費伯(Freiberg)所作噴酒及浸漬比較試驗，生長素催熟，蕉皮破裂較少，顯示生長素影響皮肉之間滲透平衡。噴酒與浸漬的實用價值，目前尚難確定。催熟期間內，不論浸漬或噴酒，應無困難；此法無漏氣危險，並易控制。但所用藥品毒性甚強，尤其是甲醚在密閉室內施用，似非所宜。

照一般看法，用生長素催熟，對於香蕉品質並無問題。但亦有報告，謂其中二一四D及MCPA，濃度二〇〇~四〇〇ppm，用作處理中華矮蕉，發生污點。並謂二一四D酯及二一四一T酯，濃度雖低，果皮亦易受傷。

以IAA處理，除果指易脫外，亦無其他不利。二一四Dichlorophenol及Chlorois Propylphenyl Carbamate 兩藥，則有延遲熟化作用。香蕉成熟期間形態與色澤重要轉變，大米七生蕉色青，變化最先可見者為皮色及肉質。皮色由青轉為淡綠，肉心由硬變軟，肉色並由死白轉為淡白(Off-white)。

肉心軟化程序，由內向外，並由尖向柄。此項軟變，俗稱彈跳(Spring)，初期亦可用手試出，皮色先淡青，繼變為黃中帶青。此時果肉已全部軟化。果色鮮黃以後，除尖端及果軸外，綠色即全部消失。果尖綠色保持甚久。待其全部消失，黃色已加深，此時稱為正熟(Eatingripe)，肉質全軟色黃，口味最佳，無淡薄(Watery)之感。

過此味即轉薄，皮亦出現病狀(多由菌起)。皮面最先出現者，為棕色細點，逐漸結合，終至污點(bleching)滿布。此時肉仍可食，但味已過淡，不受歡迎。最後皮色全變深棕，腐生菌隨之出現。

以上專就出口香蕉，經冷藏運輸，由商營催熟者而言。此種香蕉的色澤，一般比在熱帶環境下所催熟者為優。熱帶溫度較高(二四~三二度C)，如用商營催熟法，香蕉即有過熱(Boiled)之慮。華蕉熱帶催熟，皮色帶青極為顯著。若干其他品種亦有熟後而皮色仍青者，甚至肉味已淡而色青如故。此為品種特質，並非異常現象。