



板栗採收後，注意加工處理！

李信芳

栗樹為壳斗科板栗屬植物，世界的野生種類很多，如板栗原產我國河北及山東省。雖栗原產中部長江流域四川、湖北省森林內。茅栗原產湖北、貴州及陝西等省。日本栗原產日本，美洲栗原產北美，歐洲栗原產南歐至北非地中海一帶。適應種植範圍廣，管理較粗放。因木質堅實耐

濕，我國大陸許多省分都成大面積林木性栽培，果實反而成為副產品，每年外銷數量不少，尤以河北省所產的密雲栗（良鄉栗），品質優良，世界聞名的。因此任何栗類果實，習慣上都稱為板栗。

板栗風味甜美

板栗的食用部分主為種子，是屬於壳果類或乾果類果樹，種仁富含澱粉及蛋白質等營養分，風味甜美，適於炒煮或製作點心，生食較少，滋味不好，耐儲藏運輸。

台灣於民國四十七年引進十餘品種，試種於海拔高度六百至二千公尺的山地，生育結果情形良好，全省二十餘個山地鄉鎮亦曾有少數實生苗木試驗推廣，唯目前發現栽培發展上最大的問題，却是果實經採收二、三天之後，大部分果實種皮外觀完好，而種仁早已變質或腐敗，尤以栽培海拔越低的地區生產者，損失情形越嚴重。推測原因主為氣溫及雨量影響關係最大。

本省海拔一千公尺以下地區種植板栗約在七月中旬成熟，二千公尺左右地區在九月中旬成熟，因

為低海拔栽培板栗，氣溫高成熟早，同時在多雨期採收，因此果肉組織欠充實且含水量高，自然無法和高海拔生產者相比較。而且本省雨量豐富，因此，無論何處生產的果實，若不注意採收及處理，則果實均難有經濟價值。

毬果擊落採收

板栗整個果實的外形很奇特，為一密布針狀長刺的拳形總苞，俗稱為毬果，毬內包含一、三個近似短楔形如拇指大的赤褐色堅果，此即為食用部分的種子。

當毬果成熟時，顏色由深綠逐漸變為淺褐，同時毬果頂端即自中央呈一字、丁字或十字形裂開，露出種實部分。種子亦由乳白綠色轉變成赤褐色的堅果，完熟後堅果即自行或隨毬壳散落於地，因此板栗的採收方法通常可分為三種：

(1) 綠毬採收——於毬果由濃綠轉黃色時表示開始成熟，即全部擊落一次採收，稍作堆積後熟再用人工除毬。缺點為成熟度不一，色澤欠佳，儲藏力差，宜即時食用或加工。

(2) 熟毬採收——於毬果變褐微裂前隔日分數次擊落採收，種實色澤很好，但仍欠充分完熟。

(3) 落毬採收——於毬果裂開或堅果自然散落時，逐日自樹下檢拾，種實的品質風味最好，唯每日散落時間並不一致，易受污染及鼠類之害，且較費人工及天雨影響外觀與品質。

由毬果裂開至堅果散落通常約需一星期左右，且同株毬果成熟期亦常相隔十、二十天，因此在這兩季期間，雨水極易由毬果裂縫中滲入，又遭日晒，經常乾濕不調，種實自然易為病蟲害侵襲或發生生理障礙。

因此由地上檢收方法，種子雖外觀完好，但果肉却早已腐敗無疑。比較前述三種採收方法，本省

栽培板栗均應配合氣候，盡早在連續天晴日使用熟球採收法較為有利。

保持適當濕度

由於板栗種實外為一堅韌不透性革質物，且果肉內含澱粉及蛋白質養分高，因此採收後切忌烈日曝曬，或長期堆積室溫之內，均易使果肉變質而腐敗，不論運輸或儲藏，皆需保持適當濕度及冷涼。同時為減少病蟲害寄生，採收後宜即時消毒，使用CS₂薰蒸法可殺死果肉內的象鼻蟲，或用1:2:1000 ppm 浸半分鐘可消除病菌為害。再平置冷涼通風處陰乾約一天左右，選擇飽滿充實無損傷的種實，採用下述兩法較能長期儲藏：

(1) 家庭儲藏——用濕沙或鋸木屑層積，盛木箱、鐵箱或瓦缸內置冷涼氣溫變化少之處，仍需注意保持濕沙及鋸木屑含水量五%左右，並滴入少許福爾馬林，可儲存二、三個月之久。

(2) 冷凍儲藏——大量儲藏宜置入冷庫，保持0°C低溫，相對濕度90%以上，可保存六個月以上。

唯不論用何種儲藏方法，板栗種實因具有一定的休眠期限，尤於室溫內濕沙儲藏，容易發芽，宜及早食用或播種，長期冷藏，於填充物內酌加CS₂或NAA藥劑，有抑制發芽的效果。

種實儲存困難

本省板栗栽培，由於高溫多濕因素影響，對種實儲存處理目前仍很困難，解決的方法除注意前述者外，仍應注意下列幾點：

(1) 板栗仍應選擇海拔一千五百至二千公尺海拔地區栽培，以求延期於雨季之後於氣溫冷涼期成熟採收為宜。

(2) 海拔較低地區栽培，可就經濟效果試驗套袋方法，以避免雨水侵襲。

(3) 就新鮮種實，即行除去種壳，再實施晒乾或脫水方法保存。

(4) 即時帶壳炒、煮銷售，或使用其他可靠加工方法。