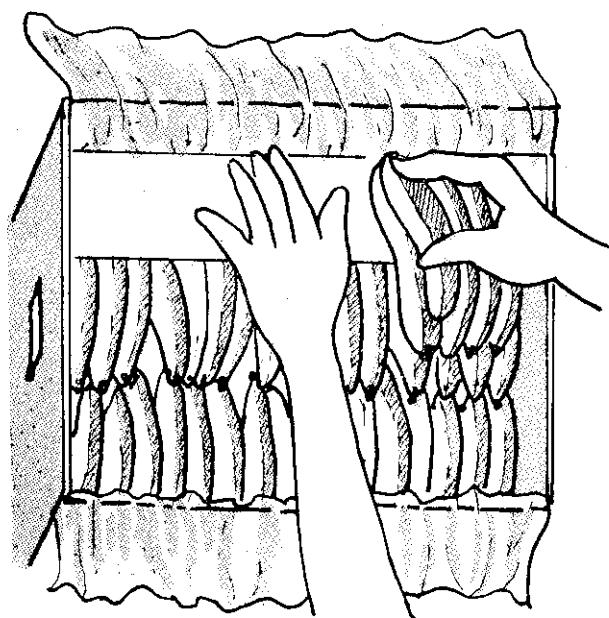
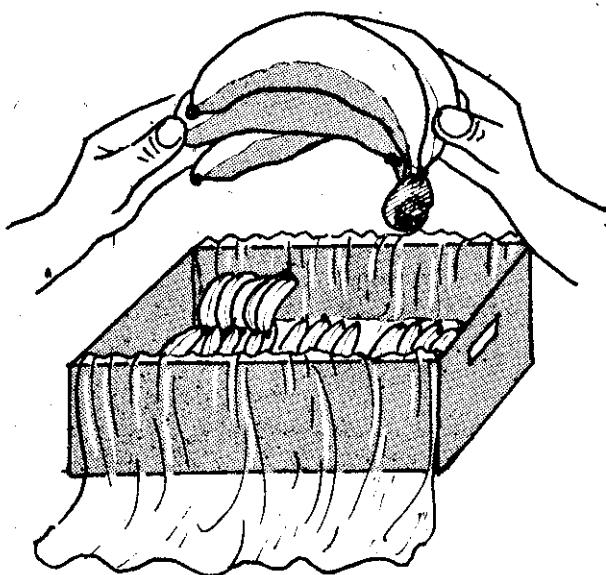
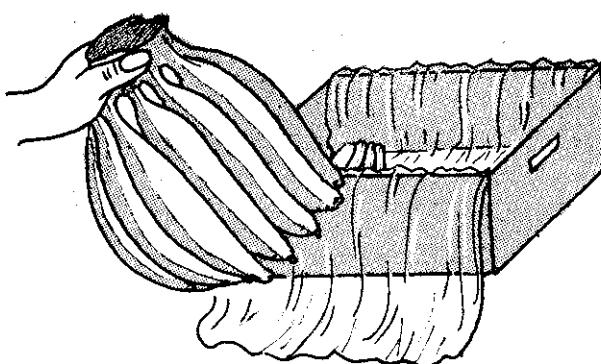


香蕉塑膠包裝

減少擦傷·保持鮮度

香蕉採用塑膠包裝，對於減少擦傷，保持香蕉鮮度，延長儲藏時間，業經實驗證明有顯著的成效，但是本省外銷香蕉採用塑膠包裝結果，其成效則不很穩定。這並不是說香蕉塑膠包裝的效果不理想，而是影響塑膠包裝成效的因素很多，稍不小心，其綜合效益便無法顯現。

美國聯合商標公司(United Brands Company)在宏都拉斯產區的外銷香蕉，全部採用塑膠包裝



聯合商標公司按香蕉外銷國際市場距離的遠近，採用不同的塑膠包裝方法，其作業過程，設想周到，可供參考之處甚多。現介紹如下，以供參考。

塑膠包裝法

目前美國聯合商標公司在宏都拉斯常用的香蕉塑膠包裝方法有下列三種：

(1) 塑膠薄膜包裝

這種塑膠包裝是採用長七十二英寸，寬三十一英寸，厚度〇·五公厘，孔徑〇·五英寸，孔距三英寸的P.E.塑膠薄膜。(如圖A-1一所示)，以減輕香蕉擦傷，並略微改變紙箱內部空間的空氣、水分等環境條件。裝箱作業的過程，必須注意香蕉果手適當排列，以減少香蕉頸部扭傷及其他擦傷。

適當的裝箱作業，包括選擇果手形態與長短，並按照一定的順序包裝，其作業要領如下：

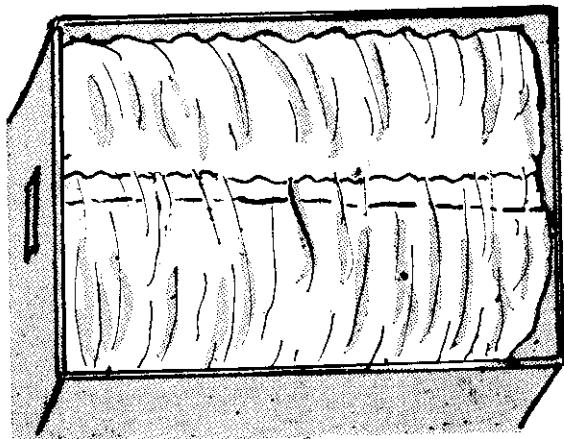
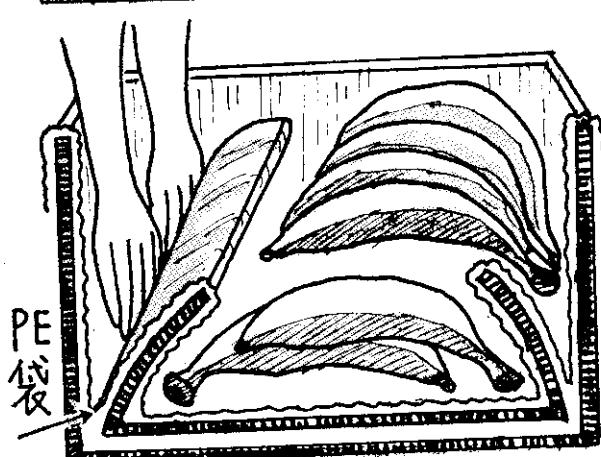
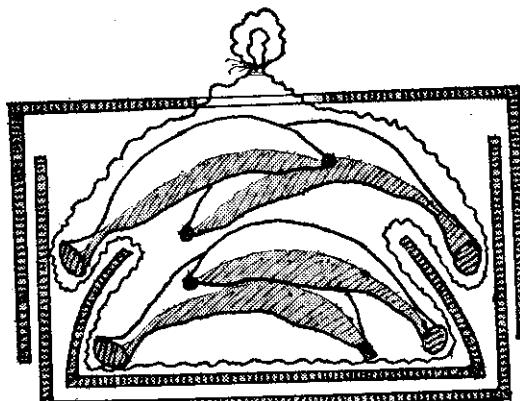
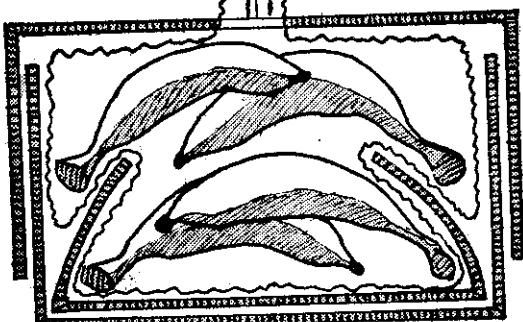
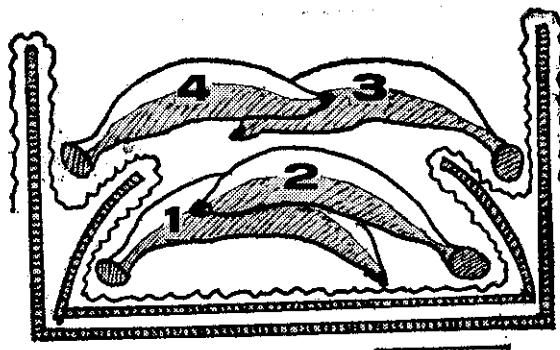
國與加拿大市場的香蕉。

(2) 抽塑膠袋包裝法：簡稱 Banavac，該公司宏國用以包裝運銷意大利及日本市場的香蕉。

(3) 普通塑膠袋包裝法：簡稱 Polypack，該公司在宏國用以包裝運銷北歐市場的香蕉。

塑膠薄膜包裝法

法：簡稱 Slip sheet pack，是一種常見的儲藏包裝法，這種包裝法是該公司在宏國用以包裝運銷美



A 4

(一) 務使香蕉不接觸紙箱，舖下的PE塑膠薄膜長度應長於紙箱邊長五英寸（如圖A—1所示）。

(二) 選擇果盤（一個果盤所盛的香蕉正好可以包裝一箱）中果指最長、最直的香蕉果手，置於箱底第一層，如此可以減少箱底空閒的浪費。

(三) 其次選擇果盤中剩餘的香蕉果手中，果指最長但較彎曲的香蕉果手，置於第二層（如圖A—2）所示。如果把過直的香蕉放在這一層，很可能因爲果指往上翹而擦傷上面（即第三層）的香蕉。

(四) 然後將緊靠箱邊的墜道形保護隔板板下，務使有足夠的空間，以排放第三層香蕉（香蕉的果座部位）。但也不能用力過猛，而使第二層香蕉的果座擦傷第一層香蕉的果指。因此，當排放這一層香蕉時，要用手板着隔板，並將果盤中剩餘較彎曲的果手，放置在這一層（如圖A—3所示）。

(五) 將PE塑膠薄膜蓋在第三層香蕉上面，使香蕉不致與箱蓋接觸，並將剩餘長度的PE塑膠薄膜

塞入箱邊的縫隙中。

(六) 將果盤中剩餘香蕉排放第三層上面，此即第四層香蕉的排法，第四層香蕉上面應覆蓋另一邊的PE塑膠薄膜，並將剩餘的PE塑膠薄膜塞進另一邊箱旁的隙縫裡（如A圖—4所示）。

(七) 當排放上面兩層香蕉的時候，應注意空間的控制，務必先排放靠箱邊位置的香蕉，以免最後一個果手排放的時候，有壓擠擦傷的情形。

抽氣塑膠袋包裝法

這種塑膠袋包裝法，可以改變紙箱內局部空間的環境條件，諸如減少氧氣含量，增加二氧化碳與相對濕度。
香蕉採用這種包裝方法，在華氏五十六度（即攝氏一三・四度）的情況下，可以儲放三個星期期。這種包裝方法所採用的塑膠袋條件，及其包裝作業

要領如下：

（未完・待續）