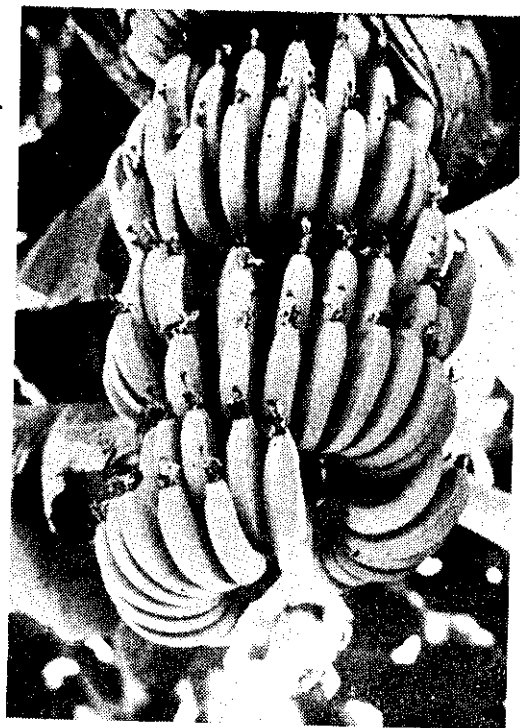




特採的整串果房

提高外銷香蕉品質 試辦果房整串進場

董立

擦傷、壓傷及蕉乳污染香蕉果皮，是影響外銷香蕉品質的主要原因。爲了要提高香蕉品質，辦理香蕉外銷業務的台灣青果運銷合作社，與從事香蕉研究工作的台灣香蕉研究所，今年開始一項新的運銷改進作業，就是試辦果房整串進場。

外國多已採行

這項「果房整串進場作業」，現已選定在南部旗山鎮半埔仔香蕉集貨場試辦。半埔仔集貨場簡稱「廣」場，是一個具有現代化香蕉集貨設備的新式集貨場，有供香蕉整串果房進場與清洗的索道、掛鈎、水洗槽與自動式噴水等項裝置。

果房整串進場，在菲律賓及中南美洲等香蕉生

產國家多已採行，對減少擦傷、壓傷及蕉乳污染確具效果，值得我們效法推行。

事實上，去年以前屏東縣林邊鄉的大蕉農鄭祈全先生，已在他的蕉園附近自設集貨場內，裝置索道等設備，從事果房不着地（果房着地易生擦傷），整串進場後再行分把的方法，來提高香蕉品質。

香蕉是組織柔軟，容易遭受擦傷、壓傷，使蕉皮變黑，蕉乳流出污染果皮的水果（香蕉的果皮一經流出，亦會氧化變黑），但也是外國顧客要求色、香、味必須俱佳的水果。

本省香蕉雖然風味甚佳，獲得日本人的喜愛，但由於集貨與運輸方式的改進較慢，台蕉在日本的市場，近年來

逐漸減少，被菲律賓與中南

美香蕉所代替，因此在品質改進方面，必須急起直追。

果房整串進場對香蕉品質改進，能否達到預期的效果，必須先從目前蕉農採蕉、修整（分把）與運搬等作業上的缺點，及試辦期間作業與管理方面，是否依照規定嚴格執行而定。

但無論如何，在理論上果房整串進場，使果房不着地的吊掛在集貨場分把，確能減少污損，使品質提高，

且能提高工作效率，幫助蕉農省時省工。

目前情況，本省蕉農大部分是在蕉園分把、修把，將果把堆積在運輸車輛上，送往集貨場繳貨。這種作業程序，不僅增加擦傷的機會，且將果把堆積運輸，壓傷的情形也就容易發生。又果農在蕉園分把，習慣上以右手操刀切割，使果手與果軸分離，而以左手僅握二、三個果指，此一操作方式極易造成果梗的扭傷，使果梗變色甚至腐爛。

以上是蕉園分把作業上的缺點，如改爲「果房整串進場」並依照規定執行，這些缺點均可改善：

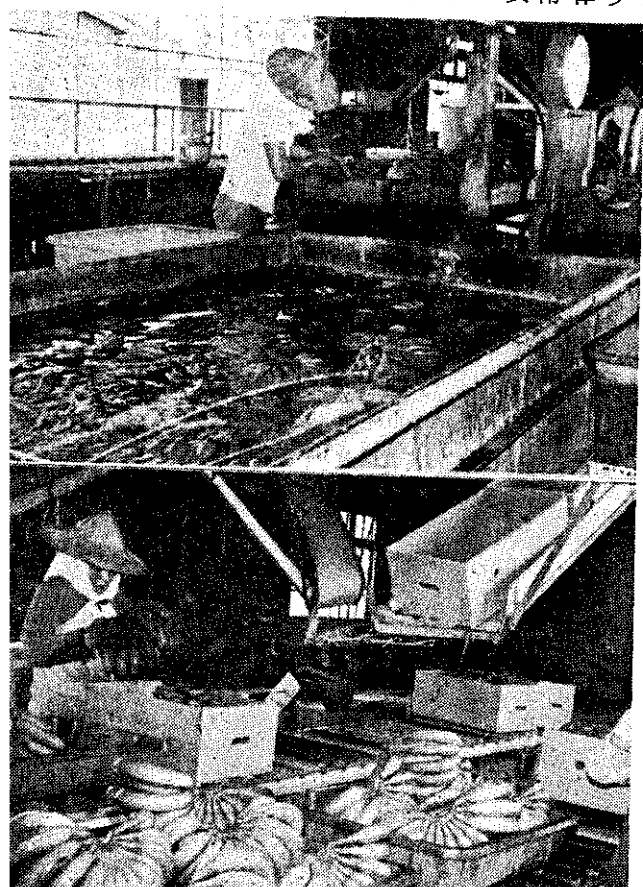
利用索道進場

一、採蕉時，用人工搬運，工人肩墊以泡綿或襯有泡綿的肩盤，使整串果房砍落肩墊或肩盤上，香蕉便可不着地而被搬出園外，裝上運蕉車輛（車上應以棉被襯墊），送往集貨場。

到了集貨場後，旋即掛上索道，如主索道有空，即可隨時交蕉分把，如主索道無空，則掛在儲備索道上，等待交蕉。

果手放入水池清洗吐乳

每盤成蕉5、8把，重約15、18公斤



下期要目預告

甜玉米新品種

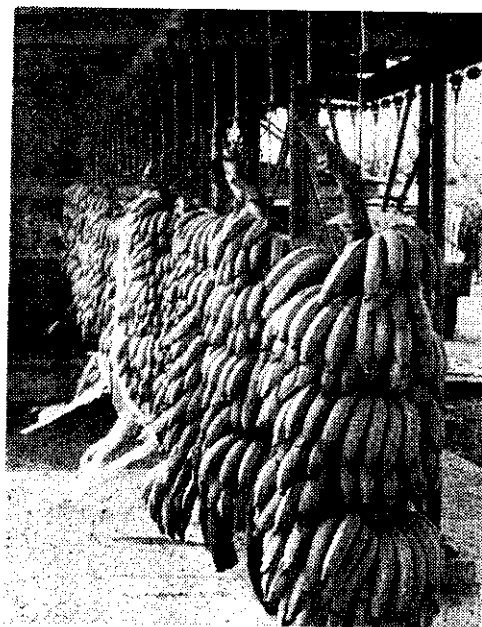
本省過去栽培的甜玉米品種——「夏威夷」和「台南十三號」，對露菌病的抵抗力不強。台南玉米研究中心新近育成的「台南十四號」，能抗露菌病，經審查通過，即將推廣。玉米研究中心主任張新吉，為本刊特撰專稿。

果園排水系統

果園排水好，可以減輕土壤沖蝕，增加土壤空氣流通，促進果樹根部發育，確保產量。本刊特約台糖公司張天佐先生為本刊撰寫專稿，介紹果園排水系統的規畫方法。

海洋是大財富

本省四周環海，海洋是財富的大來源。去年一年的漁獲量，達八十五萬五千公噸。內銷六十八萬餘公噸，改進國人營養。外銷十六萬七千餘公噸，賺取四億二千餘萬美元外匯。七月一日是漁民節，為了慶祝這個有意義的日子，本刊預定下期出版「漁業特輯」。



「廣」場有主索道八條，每條可掛十五串果房，計可一次容納一二〇串果房。另有儲備索道十五條，每條可掛七串果房，計可儲備一〇五串果房。大蕉農如分次運蕉，再行交貨，可在儲備索道上等候，俟在肩香蕉到齊，經由調配索道牽引至指定主索道交貨。以上作業，可使碰傷、壓傷與擦傷減至最低程度。

二、果房經由主索道牽引至水池邊，由專業工人，以鋒利的鋸刀分把。分把時右手操刀，左手托住果手，果梗就不致扭傷。分把後隨即放入池中吐乳。

三、蕉農自水池中將果手逐一取出修把，交由選別工驗收。（修把時亦須使用利刀，使切口保持平滑）。驗收合格的外銷香蕉放入果盤，每盤約五、八把，重約十五、十八公斤。不合外銷的內銷品，放入另一容器。

四、選別後的果手連同果盤，經由秤量台磅重量，登記交貨數量，然後即將果盤推入自動噴水裝置；再行噴洗一次，進行包裝作業。

這種機械化的集貨方式，在本省尚屬初創，且台蕉是小農經營的形態，蕉農人數眾多，產期如逢旺季，下列數事必須注意，才能獲致良好效果。

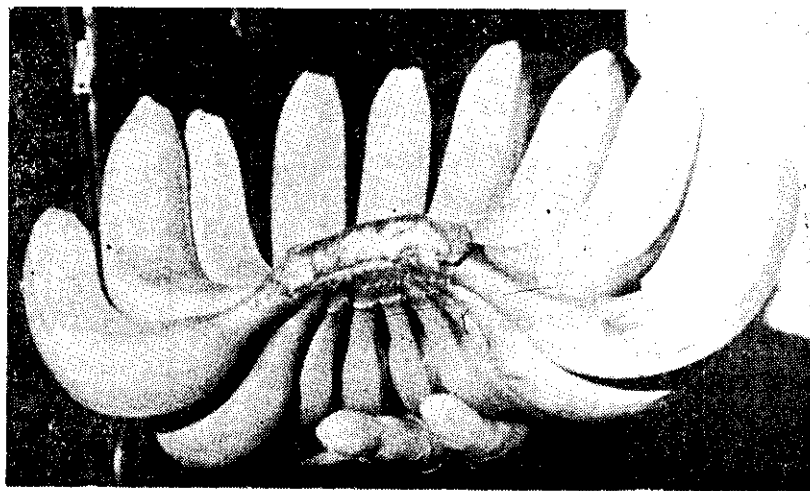
了解作業程序

一、集貨場工作人員與交貨蕉農，均須切實了解各項作業程序，並須通力合作。場長尤須事前有充分準備，將蕉農編號分組，協調蕉農排定進場時間，指定交貨線路，不致臨時手忙腳亂。

二、器材物料應有充分準備，如掛鉤分配必須足敷進場香蕉果房之用，宜多不宜少，以免影響交貨作業。同時器材物料亦須妥為保管，以免遺失。

三、機械操作，首重分工合作，人員配置的適當與否，亦影響工作效率至巨。

四、工作人員的熱誠，與對新方法的信心，尤其是成敗的主要關鍵。



分把時左手托在果手