

外種皮周圍的纖維老化後，他的體積生長（特別是在長度方面）與整個芒果果實的體積生長無法一致，因此，果實在種子成熟過程中，在外觀形態上開始變化——果肩突出，果蒂下陷，果脣（果嘴）內摺。——特別是外銷用的中、大型果，例如愛文、海頓與凱特品種。

一般而論，果肉內纖維愈多，愈明顯，纖維含量較少的愛文芒果，果實成熟時，果肩突出的現象就較不明顯。

因此，檢收外銷芒果時，果實外觀也可作為芒果成熟度的指標，也就是比較綠熟果的果蒂下陷，與果嘴內摺愈深，愈明顯的愈成熟。

果肉成分起變化

芒果果實在生長過程中，果肉內含的澱粉與酸量會提高，因此每一品種，在每一地區，每年測定果實內澱粉的含量，即可預測果實的

成熟期。

待芒果果肉內含澱粉量與酸量到最高時，即是果實要開始成熟而有老衰的現象時，即芒果果肉色澤上也漸由白色變為黃色，澱粉（即多醣類）轉化為還原醣等雙糖與單醣類，滴定酸量也減少，揮發性物質也呈現出來，由於果膠物質的變化，食用時人們可感水分增加，質地變軟。

由於芒果果實在成熟過程中各成分的變化，使芒果比重隨熟度增加而增加，因此，果實比重也可作為判定果實熟度指標之一，例如海頓，在成熟初期比重1.02以上才算成熟，後期花的果實比重在1.01就成熟了。

呼吸率下降前採收

芒果是一種有更年期（Climacteric rise）現象的果實，果實在完全成熟前，呼吸率會上升，到達

最高點再下降，呼吸率下降的果實已達衰老期，特徵為：對炭疽病抵抗力減少，病斑開始出現、擴大，終使果實潰爛。

這種現象對外銷芒果來說，是各種判斷成熟因子中最重要的一點，但很可惜，作的人少，也沒有實用的報告。

外銷用芒果不像香蕉，可以在更年期前採收再加工，芒果採收後是不加工的，所以採收時就決定了的大部分的食品質。

外銷芒果在果實轉色後再採收，每年第一批花結的果，尚可勉強在果實最佳食品質前運到日本或香港等市場，但第二、第三批花結的果實，成熟時適逢夏天高溫，很難在現有的作業體制下，在芒果果實質地尚堅實，未達最佳食品質前到達市場。

外銷用芒果採收期，應選在更年期呼吸率上升後，但在果實呼吸

系統性殺菌劑

霉敵[®]-340

可濕性粉劑

- 系統性殺菌最完全！
- 最速效！
- 最安全！

® 註冊商標

廣效性燻烟殺菌劑

霉敵[®]

燻烟片劑

- 最新型燻烟殺菌劑！
- 殺菌最徹底！
- 無臭、無味、最安全！
- 省時、省工、最方便！



美國默沙東（默克）藥廠 榮譽出品
MERCK SHARP & DOHME INTERNATIONAL

台灣總代理：

美商美國新美公司 U.S. Summit Corp.

台北市八德路三段20號（台資大樓八樓）TEL: 7719163-6