

園藝新知



外銷園藝作物
生產改進計畫

間接以酒精一系列的物質促使單寧聚合。以碎果肉加入水中，經過發酵可產生酒精，在此過程中，必先耗盡水中的氧氣，促使果肉進行無氧呼吸，始能產生酒精，再進行脫澀。

而柿子在無氧狀態下，很容易產生生理障礙，減短了果實出售的壽命。若直接以酒精噴霧方式，在裝箱時，先放一個塑膠袋在箱中，將柿子裝入塑膠袋，噴47.5/100的酒精，封袋封箱，讓柿子在運輸過程中脫澀，將可增加果實貯藏的壽命，減少柿子水傷的發生。

此外，脆柿脫澀過程中，水傷的發生，可能與果實在樹上的發育狀況，有很大的關係。即與果實是否充實有關，因此樹齡的大小，施肥情形，特別是氮素施用量，整枝狀況等果園管理與水傷的關係，正在試

驗研究之中。

柿子加工

目前本省柿子加工是以作柿餅為主，工廠都分佈在新竹的新埔、北埔一帶山區，面臨的兩大問題是加工成本過高，以及品質低劣。

加工方面，目前仍然是以手工削皮，筆者認為應篩選一固定品種，外形圓整，無果稜，利用機械削皮，有關加工技術，中興大學食品科學研究所，正進行研究試驗中。

至於柿餅品質的問題，原料果居於決定性的關鍵，如何在本省生產糖分較高，纖維質較低的原料果，將是努力的一大課題。選出晚熟品種或提高栽培的海拔高度，值得嘗試。



臺灣銀行

限額支票存款

軍公教機關 }
公民營事業 } 編制內正式職員
金融機構 }
現役軍官及本行優良存戶



均得集體或個別向本行總行營業部及各地分行開戶。
首次存入最低五千元。
簽發支票金額，每張最高限額五千元。

使用簡便 攜帶安全
彩色印刷 歡迎開戶