

在生理成熟期以前採收者，需經甚長時日，才可軟化。甜度低，有顯著收縮現象，並有凝固狀乳汁，有碍食用品質。如採收過遲，可在2~3天軟化，則處理與運輸極為困難。因此，決定適當的採收期，需有充分經驗。

但有若干現象可據以判斷採收期，果實近生理成熟者，表皮的褐色細鱗狀物質有脫落，而變為光滑現象，微呈黃色，混雜木栓狀褐色，用指甲括下表皮時，不表現綠色組織或乳汁。

成熟果實的果肉呈黃褐色或黃紅色，食味甜，有溫醇香氣，風味極佳。在熱帶氣候條件下，採收後需經過8~9天成熟。果熟至可食時，即迅速變為過熟，進入老熟期。

通常取生理成熟果實，個別包以報紙，置入條箱中催熟。溫度須在20℃以上，才可使其成熟一致。人心果每年有兩次主要採收期，在嘉義地區，第1次採收期為3~5月，第2次為9~11月。在熱帶地區，一棵10年生嫁接時，平均每年可結果200公斤。墨西哥、瓜地馬拉與委內瑞拉等地產量更高。

在台灣因冬、春氣溫較低，生長較慢，每樹結果200公斤者，約需20年。台灣種植的人心果來自菲律賓。

賓。品種以馬尼拉生長最旺盛，結果最多，品質也最優。

主要營養成分

果實的營養成分，因品種與產地的不同，略有差異（見附表）。印度生產的果實，碳水化合物含量較多，卡路里值較高。與墨西哥生產者比較油脂與蛋白質含量無差異，但後者含維他命C量較高，不含維他命B₂。

人心果實的主要成分為碳水化合物與單寧。碳水化合物中，主要成分為糖分。澱粉有時只有微量。大量單寧的存在，影響果實食味，使果實具有澀味。果實中也含有0.13%的苦味原素Sapotin。不同品種的維他命C的含量，差異甚大。低者含量只有0.1mg./100g.。例如Co.1與Guthi兩品種果肉，含維他命C量較高，各為11.9與7.3mg./100g.。各品種含果膠素量均頗高。品種Batam Sapota含量較低，為1.9%。品種Gavarayya含量最高為3.5%。

適應多種土壤

人心果是一熱帶果樹，野生狀態者，高達30公尺

Ascophyllum nodosum

挪威原裝進口來台
現貨供應……。



- 最新開發促進植物體
高蛋白質化作用。
- 純天然有機質，
含有氨基酸、維他命、醣類
等60種以上微量元素。

一、挪威海藻產品，提供您高收益的農業…… (アルギット農業資材)。

<p>▲ 海藻肥</p>	<p>アルギット ALGIT</p>	<p>培養活性的土壤、健康的作物。可在作物中耕時期或作物移植、定植時均可使用，每分地25~50kg施用，穴置每株約0.5~1公斤施放。</p>
<p>▲ 海藻精</p>	<p>アルキフェート ALGIFERT</p>	<p>特殊肥料葉面散布，稀釋5000至10000倍，使用係純天然性(高蛋白質)有機質物，可與殺蟲劑、殺菌劑混合使用，半小時內植物可完全吸收。</p>

二、最新科技的結晶產品。

<p>▲ 安樂力肥</p>	<p>R.B.パワー</p>	<p>植物體(樹液)PH之調整， 促進根、芽之活動。</p>
<p>▲ 神協來肥</p>	<p>ソコライ</p>	<p>來自三仟萬年前天然產品， 促進細胞粒線體機能。</p>

遠東區總代理：
台灣區總經銷



神協産業株式會社
松州化學工業社有限公司
豐原市豐勢路944號 TEL (045) 224792

誠徵縣市經銷商
(詳細資料備索)