

今年香蕉銷路實質上不差！

黃恩雄



香蕉新式集貨場

今(72)年，台灣香蕉應是好景一片，我認爲，只要大家小心處理輸出有關業務，今年的台蕉，應該可以好好的賺一筆。如何做，僅提供我個人的看法如下：

檢收標準從嚴 產地秉公處理

今年青果合作社爲控制輸日香蕉品質，在高雄港口檢驗時，除遵照國家標準外，特訂下列檢收標準：

1. 每箱香蕉淨重16.5公斤（不得低於16公斤），每箱裝5~7果手（無容許度），每果手淨重2.0~4.6公斤（無容許度）。

2. 每箱內不得有一果手具有下列任何一項缺陷：

- ①大指蕉：果手外輪的中央果指中央部位的直徑，超過3.9公分者，以大指蕉論。
- ②摘指蕉：一果手中有二果指摘去者，以摘指蕉論。
- ③不整形：果手中，果指排列不整齊，如單層蕉、三層蕉、獅頭蕉、駢連指者，或批歪指，過彎過直有二果指（但已摘指或修除一果指者不得再有一果指）者，均以不整形論。
- ④分把蕉：果手中，有二果指用刀修除者，以分把蕉論。

⑤疤痕：一果手中有兩果指有此缺陷（日晒疤、風傷疤、凍傷疤、藥害疤或其他疤痕）者，以疤痕論。

⑥水銹：一果手中有兩果指有此缺陷者，以水銹論。

⑦黑星病：一果指上有黑星病斑120點，或一果指表面積六分之一範圍內有80點時，一果手中有二果指具此缺陷者，均以黑星病論。

採用以上標準，在日前花龍蕉及以前的花冬蕉輸日到貨情形，中、日雙方業者均感滿意。

但要注意的是，蕉農和合作社各集貨場的工作人員、港口的品管人員，及合作社的主管必須徹底執行，不能只有3分鐘的熱度。特別是集貨場的工作人員，一定要自全部香蕉中挑選好的香蕉輸出，不要碍於情面而隨便通過。各青果社地方主管更不能因香蕉被退關，而對品管人員作人事調動，影响到工作人員的士氣，及主管本身的形象。

好香蕉賣好價錢 高效率輪船運蕉

今天，香蕉輸日要做到讓我們10萬蕉農生產的香蕉，能安全運到國外市場。同時開輪之後的香蕉，仍和樹上剛採下來時差不多，絲毫不損，綠綠嫩嫩的出現在買主眼前，才能賣到好價錢。想達到這些目的就需要跑得快、冷氣足而能準確控制溫度的輪船，才能扛負起這個使命。

台灣香蕉外銷時，其果齡一般均較菲律賓蕉多出30~35天，所以我們可以說輸日的台蕉，在日本市場上屬於「老蕉」。這種老蕉對老化氣體——乙烯，非常敏感，只要船艙溫度達18°C以上若干小時，香蕉即被催熟，即使後來溫度下降，這種香蕉還是會自然變黃，到了日本就會遭廢棄處理。所以我們的香蕉要用比運外國香蕉性能更好的冷藏船來運輸，否則前途就不樂觀。