

率，一般採收的苦瓜熟度常不整齊，運至批發市場時，常發生部分果實過熟已黃化，而部分果實熟度不夠呈太綠的現象，降低拍賣的價格。對於苦瓜成熟度，可按果實的外觀，細分為三個等級A、B、C（如下圖）。圖中C的果實表皮未轉白，果腰未膨大，熟度較低，雖耐貯運，但不為消費者喜愛。A的果實表皮完全轉白，果腰膨大，但熟度過高，不耐貯運，由產地運至市場時，果實表皮常已黃化而影响價格。B的

果實表皮剛轉白，果腰稍膨大，運到市場時保持潔白的外表，為最適當的採收熟度。

二．採收方法

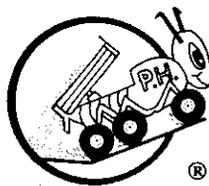
採收時應注意勿造成果實受傷；受傷的果實代謝作用加速而易黃化，且病菌易由傷口侵入，影响貯運力。除了採收時造成的傷害外，分級與搬運過程也是容易造成果實傷害最多的作業，有些損傷是使用有缺



苦瓜分級(黃鵬)

賀 必翔實業有限公司成立週年

本田汽油引擎台灣總代理 賀
金帝股份有限公司



必翔實業有限公司董事長伍必翔先生
曾經榮獲十大傑出青年獎
原伍氏動力搬運車設計人
以十數年研製搬運車經驗，
採用本田汽油引擎，強棒推出一
「必翔農地搬運車」敬請農友們愛護使用。

徵求全省各地經銷商

廠址：新豐鄉上坑村坑子口169號
電話：(035)516797-8, 516258