

肉的綠色較淡，糖度、香味均差。

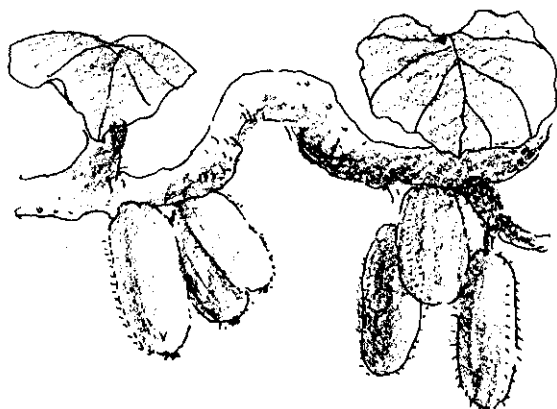
4.氮素過多，較易出現奇形果，果實顯得較長。

果實的採收

採收過期的判斷，可分外部觀察及內部成分鑑定兩種。獼猴桃因成熟時，果皮上佈滿絨毛，果肉仍硬，果皮的顏色也沒有變化，由外表難判斷，如此只能依內容成分的變化來判定，較簡單者便是測糖度，果汁中的糖度可用手持糖度計測試。一般在糖度6.5~7.0%以上的果實在採收催熟後，其食用品質均良好，因此在糖度6.5~7.0%以上者已可採收。

在日本，使用的方法是在10月以後（本省可能早些），於果園中選定幾棵適當的植株，每隔5~10日採收1次，每次採5~10個果實，測其糖度，如此便可掌握適當的採收時期。採收期會因產地或當年夏、秋的天候、品種等而異，一般大約是10月下旬~11月上旬的20天內。

果實採收後若放於室溫，便開始後熟。若還不準備出貨者，應先貯於低溫冷藏庫（約5°C為宜）。若條件合宜，可以貯藏4~6個月。



一般採收時，果溫約在15~20°C，若欲降到與冷藏室同溫，約需6~7小時，最好是於果溫較低時採收，例如於晨間全部採收完畢。

採收時應小心，勿因樹枝、果柄、或其他果實擠壓而碰傷；受傷常使果實迅速軟化、腐敗。採收時應戴手套，以免指甲傷及果皮。受傷果、病虫害果、奇形果或不合規格果應剔除，再裝箱運輸。

不正常落葉的植株所結的果實，在品質上可能有問題，應另外處理，勿與正常者混在一起。

紅泥 耐候塑膠布

突破一般PVC膠布，不耐長期曝曬的缺點



（台灣省農業試驗所菇類研究室）

本產品特性：抗紫外線性強，長期曝露戶外，不易老化、不易破碎，可耐十年。

適合：沼氣槽、儲水槽、洋菇、香菇舍、雞、豬舍、養魚池。

玉和實業股份有限公司

台北市南京東路一段102號6F
TEL: (02) 5371138

資料備索

敬愛的農友兄弟：

本公司為您提供各種果樹及其他農作物，如何適當處理提早收成，甜度着色不良，流花、落果、花芽、花苞等形成不良，蓮霧、鳳梨如何提早花期調節，敗壞敗壞、土壤變質所引起之病變，提供健康栽培法等服務。

一、施肥設計

二、土壤分析

三、營養診斷

敬請使用。

根據各地土壤條件，為各界代調配酵素、微生物綜合要素。植物性、動物性、天然礦物有機質，充份發酵天然有機肥。葉面補給專用。有利酵素（活菌）馬上好（胺基酸）和果肥、益菌酵素原菌發酵分解專用，健根部、壯莖葉、利豐收等數十種系列產品，對症用藥，效果確實，徵求各地技術服務中心連絡處、產品代銷處。

大益農有機股份有限公司技術服務部
台中縣大甲鎮中山路一段484巷8號
服務專線（04）八六三二八九・八七七三五九