

通常農家以 150公升的塑膠桶浸漬處理，水面正好蓋過果實 3~6 公分。經此法處理的柿子，果實表皮會附一層白色石灰，食用上不方便又不衛生。本省消費者認為硬柿上應附有白粉（石灰）才是脫澀完全、品質為良好的果實，此觀念有待改進。另在農曆 9 月以後的果實，以石灰水處理，易發生水傷，原因不明，但如果實採收後，先行通風 1~2 天後，再浸石灰水，則可減輕水傷。也有農友在 8 月中旬噴「安收多」400 倍，加「億力」2,000 倍後，也能減少水傷問題。另石灰水處理時如溫度低於 20°C，則脫澀不完全；溫度較高脫澀時，則可縮短。

**2. 溫水處理：**此方法為大陸傳統脫澀方式，將柿子果實浸於 40~50°C 溫水中經 15~24 小時即可脫澀，脫澀時間最快，為使脫澀完全可在溫水中加入打碎的柿子或柿葉片、稻草等。此法缺點為水溫不易控制，且處理後的柿子品質較淡泊，本省使用不多。

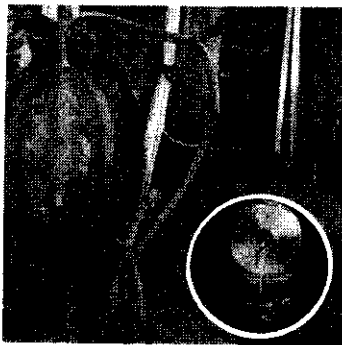
**3. 酒精脫澀：**硬柿以酒精處理者，風味最佳，香氣濃厚，頗受歡迎，酒精用量以 15 公斤果實為例，用 40 度酒精 100~140cc 噴洒後，以 0.02~0.03 公厘厚塑膠袋密封放入紙箱中，經 5~7 天即可脫澀，此方法也可在運輸中處理；也可把柿果先裝入塑膠袋中，再

放入事先噴有高濃度酒精的紙張後密封，由紙張上所揮發出來的酒精氣體，把柿子脫澀。此法處理時，如酒精濃度太高，容易使果實表皮受傷，而變成水浸狀的黑褐色。

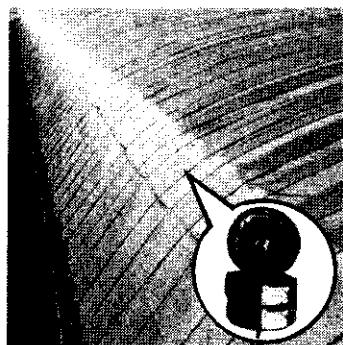
**4. 二氧化碳處理：**用二氧化碳脫澀柿子，早在本世紀初日本人即發現，利用高濃度的二氧化碳處理，可使柿子脫澀。本省最近也漸漸重視此方法。可在瓦楞紙箱中，先墊入 0.06 公厘厚塑膠袋，再裝入柿子果實，然後灌入二氧化碳氣體，再將塑膠袋密封，使袋內維持 70% 以上的二氧化碳，保持 3~4 天即可脫澀，此法也能在運輸上使用。以二氧化碳處理的硬柿，品質較石灰水浸漬者為佳，脫澀也較安全，但仍有一些問題需研究，如脫澀後果實極易軟化，處理的時間及溫度等，均有待探討，本省果農尚不宜冒然使用。



## 發展精緻農業請採用三冠牌農業用資材



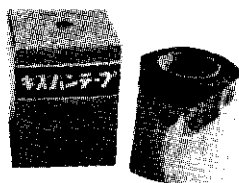
**誘引帶** 農作物爬藤支撐用  
柔軟、不傷害枝藤



**固定帶**  
用途：固定溫室、隧道棚薄膜  
免被風掀  
特點：扁平帶狀，內加補強絲  
質輕強韌、不傷薄膜  
施工簡單、打結容易



**羅旋樁**  
加強溫室鐵架之固着力



透明塑膠薄膜補修膠帶

日本進口  
接着力強  
不易脫落  
修補容易



**煥坤企業股份有限公司**

彰化縣福興鄉50605員鹿路二段155號

電話：(047) 773878-772178-774778 (歡迎洽購)