

屏東長茄肉質鮮美，卻因肉質軟、皮薄，不耐貯運；因此，茄果採收後即應做適當之處理。

# 茄子 如何保鮮？

關鍵詞：(1)茄子(2)屏東長茄(3)仙台茄子(4)保鮮溫度(5)濕度控制(6)包裝材料

本省之高屏地區為茄子之主要產地，新鮮的茄子肉質鮮美，可做成上等菜餚，因而選擇新鮮度高之茄子來做料理是極為重要。茄子因肉質軟、皮薄，故一般均不耐貯運，採收時若未做適當之處理，果溫容易升高，復因裝載時受擠壓，果實之品質很容易變劣。

又因茄子之果萼部分皮孔多、果皮薄，因此水分之散失相當嚴重，常造成表皮繃縮，質地不再柔嫩等不良現象，重量損失也很大。因此果實採收後，如何做適當之包裝，以及在那種適當之溫度下貯藏、運輸，才能保持良好的新鮮度？本文即作此探討，提供農友參考。

## 保鮮溫度要控制適當

茄果之保鮮與貯藏溫度很有關係，溫度較高，品質之變化很快，自然是不合適。但有時貯藏於較低溫，雖不致於凍結的溫度，也可能發生所謂「寒害」現象，反而對品質有不良之影響。

茄果之貯藏最適溫度可因品種、栽培地區、果實成熟度、採收時之天候、包裝之方式等而有所不同。例如本省產之「屏東長茄」果實，貯於10°C就會發生寒害，而日本之品種「千兩」之果實，則在6°C以下才會發生。另外，一般認為中等成熟度之果實較易受寒害；較幼或較成熟之果實則受害程度較小，可是國內栽培供煮食用之品種，多半於中等成熟度採收，須特別注意。

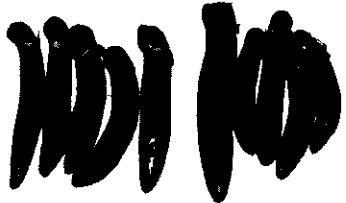
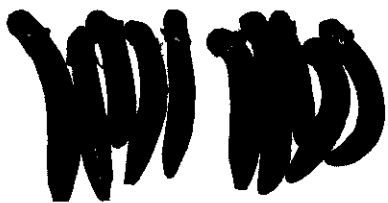
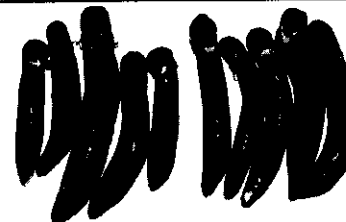
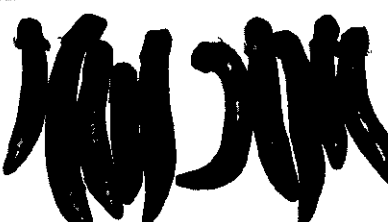





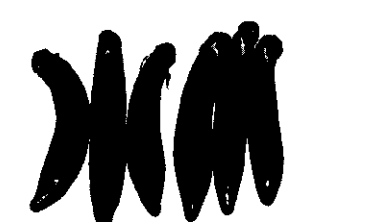

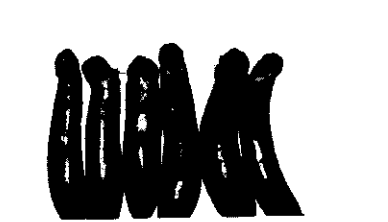
## 包裝達保鮮目的

一般青果類採收後仍然是「活的」狀態，因而仍然會進行呼吸作用，呼吸是植物組織吸收氧氣，將果實中之成分予以氧化而消耗，藉以產生能量，同時釋放二氧化碳及水分的一種生理作用，因此採收後的茄果，重量會減輕，同時也因水分蒸散，也使果實之肉質變得不柔嫩，食味降低；茄果之水分散失，一般是以果萼部為主，另因果皮薄也增加水分蒸散量。

水分損失常造成果皮繃縮、褪色等不良現象。為減少果實之呼吸作用及防止水分蒸散，最簡易的辦法是用塑膠薄膜（或塑膠袋）包裝。因此種包裝具有屏障作用，使袋內氧氣降低，二氧化碳增加，呼吸作用因而減緩，又可減少水分散失，對於防止果皮繃縮很有效果。

## 包裝採用的材料

茄果之包裝，通常採用塑膠薄膜，而塑膠薄膜之種類繁多，例如：聚乙烯（PE）、聚丙烯（PP）、次乙基乙烯醇共聚物（EVAL）、聚偏二氯乙烯（PVDC）……等，而PP，PE因透氣性適度，不致使氧偏低或二氧化碳累積過多，同時不具透水氣性，故可防止水分蒸散，在保鮮上常被應用。有些青果類容易產生促進老化之荷爾蒙——乙烯，故需用乙烯

		打 孔	密 封
1 週	10°C		
	15°C		
2 週	10°C		
	15°C		
3 週	10°C		
	15°C		

茄果貯藏於10°C或15°C之外觀變化 註：“仙台”品種

吸收劑放於包裝袋內，減輕其作用而達保鮮之目的。

乙烯吸收劑最簡易的製造方法，是以粗粒矽石吸收鹼性飽和高錳酸鉀溶液，然後烘乾便可使用。茄果之乙烯產生量雖然很少，但是在包裝袋內添加乙烯吸收劑，貯藏時之病害防治仍有增進保鮮之效果。

### 適當濕度控制也很重要

茄果之水分散失過多常造成萎縮，而濕度過高，則又常導致微生物之發生，因此控制適當之濕度也很重要，特別是果萼部分因濕度高而容易發霉，並蔓延至整個果實而造成腐爛。茄果之某些病害可能在採收時並不明顯，然而貯藏時就會顯現出來造成腐敗。例如綿疫病菌(Phytophthora屬菌)，半枯病菌(Fusarium屬菌)有可能在採收後發生而造成茄果腐敗。

茄果上分離出之 Fusarium 屬菌，筆者曾

以酒精(70%)、聯苯(0.1%)、免賴得(1%)及霉敵(0.1%)等殺菌劑，以試驗性方式做採收後防治，卻發現這些殺菌劑無明顯效果，因此，可能在採收前的防治較為重要。

### 不低於10°C貯藏最佳

茄果之品種不同，對於溫度所需條件亦不同，省產之「屏東長茄」品種的果實經試驗結果，在10°C下就會發生寒害。故不宜於10°C以下之溫度貯藏，其最適溫度約在14°C左右。然而另有一日本之「醜漬用」品種「仙台」的果實，則於10°C貯藏較15°C為佳。果實以打孔塑膠袋或密封塑膠袋包裝後，在10°C或15°C貯藏做比較試驗。結果顯示密封包裝者水分散失較少，重量損失也少，表皮較不易繃縮。(參見51頁圖)。而兩種溫度相比較時，也以10°C貯藏者為佳，表皮繃縮現象少，果皮褪色情形亦較輕微。故「屏東長茄」品種以塑膠膜密封包裝並於10°C貯藏為宜。 ■

## 信用的標誌

純天然  
(未脫棉—保證品質)

### 棉子粕

六和製有機質肥料

含有成分：

氮 4.5-5.5% 鉀 1.5-2.0%  
磷 2.5-3.0% 有機物 87%



適用作物：  
各種果樹、  
蔬菜、豆類  
、花卉。

各種產品詳細資料  
歡迎洽索。

### 蓖麻粕

印度原裝進口·有機肥料

含有成分：

氮 5.5-6.5% 鉀 1.2%  
磷 2.8% 有機物 82%

## 農業化學品及資材

- 蓖麻粕(Castor meal)：印度原裝進口，最優良有機肥料。
- 海藻精(海中肥@Seaweed extract Powder)西德進口，最好的葉面施肥劑，效果最快。
- 優肥®(Micro nutrient)綜合有機微量元素。
- 腐植酸(Humic Acid)①腐植酸粉、②含鎂腐植酸、③水溶性腐植酸。
- 各種植物生長調節素： $\alpha$ -NAA, SNA, IAA, IBA, GA<sub>3</sub>, 6-BA。
- 其他農業化學品：西德進口鉬酸鈉、磷酸-鉀、磷酸-鈣；日本進口鉬酸鉍、美國進口硫酸錳；法國進口之螯合態微量元素(E. D. T. A)。
- 各種農業噴嘴：日本進口各型各式噴嘴。
- 土壤改良劑(Zeolite)：改良土壤之酸化，加強肥料效果，防止生理障礙。

六和化工股份有限公司

台北市中山北路三段47號7F ☎(02)5954321轉農業部

高雄分公司：高雄市洛陽街29號 ☎(07)2822801·2822803陳先生