

熟，果皮變黑，不能食用，故貯藏溫度不能太低。據筆者初步之試驗，果實於常溫（夏日，28°C）放5天，則果實完已全軟化，維他命C降低為原來之50%，而糖度則由7°增至20°

（如下表），可知高溫下品質變化很快，若於較低16°C貯藏5天，則果實尚不致軟化，其維他命C之損失也只有7%，糖度也增加1°。可知降低溫度能有效抑制品質之變化。然而番荔枝果實貯藏之臨界溫度約在15°C，故於14°C貯藏則可能發生寒害，果皮變黑，果肉不會軟化，不能食用。故貯藏時之溫度必須特別注意。

番荔枝果實貯藏後之維他命C及糖度的變化

貯藏溫度	貯藏日數	維生素C含量 (毫克/100公克)	糖度
未貯藏	0	14	7
16°C	5	13	8
20°C	5	11	14
20°C	5	7	20

運輸時採用特殊處理

改變大氣成分（降低氧氣，增加二氧化碳量）之人工大氣貯藏可以延遲果實之後熟，使老化荷爾蒙乙烯之產生降低，並使果實保持綠硬狀態，俟回復至自然空氣後，可以正常軟熟，可以食用。故貯藏條件應為氧氣5%，二氧化碳5-10%，濕度85-90%，溫度應於15-20°C間（不能太低）。二氧化碳濃度超過15%則造成二氧化碳傷害，果皮變黑，不會軟熟。一般若用塑膠袋密封，則造成二氧化碳累積，故不可密封。

成熟香甜的滋味令人喜愛

番荔枝果實後熟時，澱粉迅速分解成糖，故糖含量迅速增加，而澱粉含量迅速減少。糖分以蔗糖、果糖及葡萄糖為主。軟熟末期蔗糖又分解成葡萄糖及果糖。

無盡的寶藏 台灣系列叢書

台灣的野生蘭

蘇鴻傑著（精）340元

介紹台灣野生蘭之鑑賞、產地氣候、栽培繁殖、分類等計野生蘭54屬110種，彩色精印，中英文對照說明。18×17(公分)•276頁

台灣農家要覽

211位農業專家學者著
(上下兩大冊) 1500元

農業科技權威鉅著，農業百科全書。內容：農業資源、農場經營、農產運銷、土壤肥料、糧食作物、特用作物、園藝作物、林業、水土保持、農田水利、植物保護、畜牧、獸醫、漁業、農產品處理及加工、農業機械、農村環境與衛生等17大章，精裝上下兩大冊合計2,696頁。

台灣的海水觀賞魚

劉振鄉著（精）300元

介紹台灣海水觀賞魚的認識、功用、飼養、魚病治療、撈捕、儲運、魚資源保護、海水魚淡化，彩色圖片說明。16×21.5(公分)•120頁

台灣的蝴蝶

陳維壽著（精）250元（平）220元

介紹蝴蝶標本採集及工藝品製作。蝴蝶工藝品外銷、蝴蝶台、蝴蝶保護。彩色蝴蝶圖說120種，中英文對照說明，附台灣產蝴蝶總目錄。16×22(公分)•164頁

台灣鄉土引

許柏修著（平）100元

介紹台灣千變萬化的地形景觀，水、土保育的地理景觀及環境衝擊的城鄉背景，附彩色及黑白圖片說明。13.5×21(公分)•143頁

台灣觀賞植物集

10數位花卉專家著
(精)300元（增訂三版）

介紹台灣常見觀賞植物150種，彩色精印，中英文對照說明，附栽培法、植物特性、用途一覽表。16×21.5(公分)•244頁

豐年社

台北市溫州街14號 電話：(02)3938148

郵政劃撥0005930-0豐年社 每次郵購另加掛號郵資16元