

芒果催熟有技巧

台北美安水果行黃金源先生來信，介紹芒果的催熟方法。

黃先生指出，許多種水果在採收後用電石催熟，可使水果更美味、好吃，增加商品價值。但不當的催熟，反會縮短水果的保存期限，及造成嚴重的腐爛損失，尤其多汁的「金煌1號」和「凱特」芒果，若以「重電石」催熟，更會龜裂、破損或黑心，業者應該注意。

黃先生說，芒果催熟時，應先謹慎選果分類，7~8分熟者裝箱，把少量（3~4兩）電石置於箱中後密封，使其慢慢散放熱氣2~3夜，電石灰燼後開箱，則芒果色澤光潤，果實飽滿，略溫，可提升售價許多。9~10分熟者則不可再催熟，因其水份多，容易龜裂、破損之緣故也。

各位讀者，你有更好的方法嗎？

歡迎投稿·稿費從優

本社代售

台灣農業機械年鑑

77年(1988年)版

財團法人農業機械研究發展中心 出版

定價：1200元，特價優待本刊讀者960元

(郵購另加掛號郵資45元)

內容：包括法規篇、標準篇(國內、國外部份)、技術篇、研究報告篇(作者目錄、標題目錄、碩士以上之論文)、測定報告篇、期刊書目篇(國內外農機期刊、農機書目)、機關人員篇(政府機關、學校單位、農機人員資料、國外農機單位、其他有關單位)、國內農機廠商名錄篇、農機團體篇(縣市農會、農機代耕中心名錄、育苗中心名錄)、統計篇(台灣農機化之發展、國內外農機未來發展趨勢評估、台閩地區農業資料統計、世界各國農業資料統計)。

豐年社

郵政劃撥0005930-0豐年社

台北市溫州街14號

電話(02)3628148

