

聞香知味

洋香瓜熟度測定器問世

日本橫濱的SAKATA株式會社最近與製造瓦斯測漏器馳名的新COSMOS電機廠合作開發出一種接觸即可測定洋香瓜熟度的手提熟度測定器，名為「阿拉丁XA-750款式」，並自3月1日起發售。

該儀器完全是利用洋香瓜在生育過程中，隨同熟度的增加而散發不同份量氣體的原理來研製。其特色為經施用於不同產地不同品種的洋香瓜後，都顯示其測定的準確率很高。目前雖只適用於洋香瓜，但製造廠商有意擴大應用到桃子與蘋果等全部園藝作物上面。

日本人為何針對洋香瓜開發熟度測定器呢？因洋香瓜是目前日本最貴的水果，常見高級



水果店一個標價1萬日圓。而且據民國76年東京市場統計，洋香瓜在各種水果銷售金額中，佔有率達12.5%，繼柑桔、草莓而居第3位。

但如此昂貴的洋香瓜從產地出貨時，仍有因生理障礙所發生「異常果」與採收過遲造成過熟的「發酵果」混裝在合格標準果之內，無法完全剔除。原因是洋香瓜的外皮相當厚，即使是很老練的栽培者都無法百分之百的正確鑑定。因此阿拉丁測定器的出現，對農民與消費者來說都是福音。

阿拉丁熟度測定器的用法很簡單，只要將其感應器靠近洋香瓜表皮的臍部（屁股部位）僅8秒鐘，高感度的感應器即可將所感應到的氣味輸入微電腦，使其數值化，明確顯示出何者為異常果、發酵果與未熟果。九州茨城的洋香瓜產地試用結果已證實其判定能力比一位老練的生產者的鑑定能力更強。

至於正常成熟果的數值基準，因品種、產地與栽培方法之不同而異。通常都須每種收集試驗20個樣品瓜之後，才能正確設定各種狀況的標準偏差值。

受到上述成就之鼓勵，該廠商目前正在計劃對其感應器再加研究改良，以便能夠進一步提供量販店與市場人員指示消費者何時才是最好吃的時機。

阿拉丁XA750款式的售價為日幣10萬8百圓。電源使用單三乾電池4粒。（摘譯自農機新聞1989.3.14）

以感應器向洋香瓜臍部測試8秒，即可知道洋香瓜的成熟度如何。

大陸設施園藝 尋求日本技術合作

日本農機新聞於3月間刊登一則啓事，大意為日本兩個農業機械研究團體合辦一場演講會，其內容為介紹大陸，特別是上海地區設施園藝的現狀與將來性，希望有意提供技術合作的日本廠商踴躍報名參加聽講。由此啓事可窺見大陸方面尋求發展設施園藝努力之一斑。

據該啓事指出，中國特別是上海地區，對於設施園藝投注之心血可謂不遺餘力，並已列入農業主要施策之一，積極促其實現。但因技術水準仍停留於初期階段，不得不依賴日本技術，是以不僅非常關切日本的設施園藝技術發展，同時殷切希望技術合作。

目前已有兩三家日本廠商參加中國大陸的設施園藝合作陣容，其當前尋求日本協助的主要課題為：構築設施所用鐵管等資材問題、內部設備及設施之管理技術、水耕栽培及成本問題、種子關連之生物工學技術、計測技術及與海外企業技術合作檢討。

（黃朝陽）