

"青丹"蕉的發生，以大把蕉居多。

亦顯示，青丹蕉的葉綠素含量，不論是果手的上層果指或下層果指，均較正常的香蕉爲高。

此外，香蕉催熟後發生綠色殘留及褪色困難的青丹問題，一般是在一把香蕉的上層（外層）果指爲主，特別是靠近果指尖端的部份，爲主要綠色殘留部位；青丹愈嚴重，綠色殘留的部份愈長。香蕉的褪色不完全，亦可能發生在嚴重青丹蕉的內層（第二層）果指的超（露）出上層果指的靠近指尖部份。愈靠近果梗（果軸）部位，愈少有褪色困難或綠色殘留的問題。經測定香蕉各部位的葉綠素含量，亦以靠近果指尖的部份，含量較高，而上層果指的含量，又較下層果指的含量爲高。

6．青丹蕉利用催熟方法調整，改善效果有限： 青丹蕉雖然是香蕉經乙烯催熟後，發生褪色不完全而呈部份綠色殘留，才知是青丹蕉或叫青丹蕉。事實上，青丹蕉的發生，最主要並非香蕉催熟加工方法不當或不良所引起。當然不良的催熟方法，只是加重其轉色時，綠色殘留的部份而已。此外，會發生青丹蕉的香蕉，據催熟試驗發現，利用種種催熟方法的調整，包括提高乙烯處理的溫度，或乙烯重複催熟處理、或加強換氣、或加氧處理……等等，對改善青丹蕉發生的效果有限；提高乙烯催熟時的施用量（濃度），亦無多大的助益。所以說，青丹蕉顯然是香蕉催熟以後，始表現出來的問題，但爲解決此問題的根本之道，似應從田間，亦即是採收前之香蕉生長發育階段，設法著手改善的方法。

7．青丹蕉在極幼果時，即具有不易褪色的特性： 青丹蕉雖然是一般正常採收熟度的香蕉，經乙烯催熟後，始表現出的特徵。但經調查發現，催熟後成爲青丹的香蕉，事實上，在極幼果時，即具有青丹蕉的特性，並非是香蕉生長發育到某一階段，始成爲具有青丹蕉特性的香蕉。亦就是，香蕉在採收前的極早時期，即可知道或具有將來香蕉採收後，經乙烯催熟後，是否爲青丹的香蕉。

（香蕉"青丹"問題的預防，以及如何降低"青丹"發生的方法，將於下篇報導）■

信用的標誌 品質的保證

純天然 不脫棉

六和 UNION

各種產品
詳細資料
歡迎洽索

棉仔粕
含有成分：
氮 4.5-5.5%
磷 2.5-3.0%
鉀 1.5-2.0%
有機物 87%
適用作物：
各種果樹、蔬菜、豆類、花卉

海中肥
優肥
腐植寶
噴嘴

印度原裝進口
蓖蔴粕
含有成分：
氮 5.5-6.5%
磷 2.8%
鉀 1.2%
有機物 82%
適用作物：
各種果樹、蔬菜、豆類、花卉

六和化工股份有限公司
台北市中山北路三段47號7F
TEL:(02)5954321(轉農業部)·(07)8717881
(04)3593821(轉農業部) (高雄)