

裝箱後26小時，箱底與箱頂層之溫度一直維持穩定狀態，於42小時後箱頂溫度僅為33℃而已，如圖3。另機械分級之共運平頂包裝紙箱經過改良後，其箱底層之溫度一直維持在25~31℃間，如圖4。可能因箱底層果實呼吸作用產生之熱氣經由垂直之洞口向上蒸散，消除紙箱之熱氣及降低溫度。

不同包裝方式果實品質

番荔枝果實在四種不同包裝方式，經過約2.5天之貯藏後打開紙箱，有呈現果鱗褐化，與果柄處表現放射狀之裂開及不正常軟熟之生理障礙現象等，如表3。其中共運平頂包裝及改良共運平頂包裝等二種包裝方式之果實除了分別有15%及18%之果鱗褐化情形外，並無裂果與不正常軟熟情形，可能其包裝紙箱有打洞通氣使透氣性良好，熱氣蒸散快所致；而平頂式包裝紙箱之果實有70%表現果鱗褐化，果鱗

褐化之因可能果實於採後處理作業之集貨、分級及包裝等流程中遭受擦壓傷或由於紙箱內溫度高致果鱗褐化。另有8%之果實有裂果情形，不過並無不正常軟熟情形發生。至於金字塔形包裝方式有82%之果實果鱗褐化，有28%果實有裂果情形，自果柄處之果肉裂開可能與紙箱密封致高溫有關，值得探討。另有55%果實有不正常軟熟現象，可能原因為番荔枝果實採下後，呼吸率即快速上升產生大量呼吸熱，又金字塔形包裝方式採密封式，致氧缺乏且產生多量二氧化碳及溫度高致之。

表3. 番荔枝果實在各種包裝紙箱內貯藏2.5天之品質調查

	平頂式 包裝 (%)	金字塔形 包裝 (%)	共運平頂 包裝 (%)	改良共運 包裝 (%)
果鱗褐化	70	82	15	18
裂果	8	28	-	-
不正常軟熟	-	75	-	-

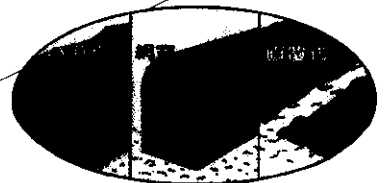


掛耳式網品系列

清潔蔬菜專用網、木瓜專用
防蟲網、遮光網系列
網品

特點：

1. 掛耳處織有補強帶，堅固耐用。
2. 掛耳與網身緊密織成，一體成型。
3. 農友使用時，不必再加工
省工又省錢。



防蟲網

- 效果：
1. 防止蟲害
 2. 舒緩暴雨
 3. 減少用藥
 4. 提升品質

- 特點：
1. 透光性佳
 2. 通風良好
 3. 質輕強韌
 4. 耐候持久

煥坤企業股份有限公司

地址：彰化縣福興鄉西勢村員鹿路2段155號
TEL：(04)777-3878(總機) FAX：(04)778-9778