

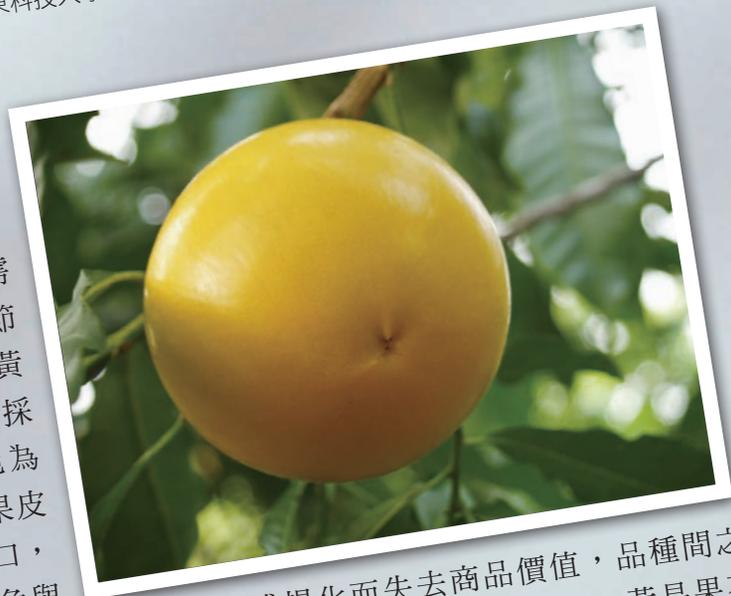
黃晶果 (下)

文圖 | 顏昌瑞 · 白欣澤 · 謝榮倫 屏東科技大學農園生產學系

本文接續上期報導。

五. 採後處理及利用

果實自轉黃至全黃約需 2 - 8 個星期 (依溫度及季節而定), 果實於轉黃至全果黃色只有果梗微綠時為適合採收期, 切開果肉為乳白色為佳, 太早採收切開果肉近果皮處仍有白色膠狀液, 易粘口, 果實採收適期依季節及果色與品種而異, 夏季果實 1/2 轉黃即可採收, 冬季需 75% 轉黃或至果色全黃才可採收, 夏天晚採者常內部過熟呈水浸



狀或褐化而失去商品價值, 品種間之採收適當熟度有極大差異。黃晶果不耐貯藏, 比較不同溫度之貯藏顯示室



黃晶果外觀相當漂亮, 送禮自用兩相宜



黃晶果過熟



果實內部呈乳白色時為最佳食用

溫(2月)及 15°C 果實可貯放15及18天,室溫置放之部分果實外觀可維持12-15天,但果肉在4天後已有軟化不宜食用, 5°C 貯藏6天後果皮有褐化之寒害徵狀,但果肉仍可食用,在比較不同貯藏溫度果實失重以室溫貯藏失重最高。

果實多供鮮食,亦可製成冰品或冰淇淋,採後可切成兩半,以湯匙食用,風味極佳,亦可切開後滴檸檬汁於果肉,以防止褐化,並增加酸度使風味更佳。果實採收後須注意包裝防止擦傷影響外觀。

黃晶果果實營養價值極高,其每100公克果肉包含:95卡卡洛里、2.1克蛋白質、1.1公克脂肪、0.2毫克維生素 B_1 、0.2毫克維生素 B_2 、3.4毫克維生素 B_3 、49.0毫克維生素C、57毫克色胺酸、316毫克離胺酸、178毫克甲硫胺酸、219毫克酥胺酸、1.8毫克鐵、45.0毫克磷、96.0毫克鈣、3.0公克纖維、74.1公克水分(Morton, 1987)。於澳洲Brisbane市場每箱5公斤裝之售價可達約18澳幣。

六. 結論

隨者台灣果樹產業及面積之擴展,大宗之果樹品種大多老舊,且多病害之威脅,栽培成本增加,而售價又未能相對提高,使生產者遭遇極大之困擾。近年來,新品種及新作物之栽培

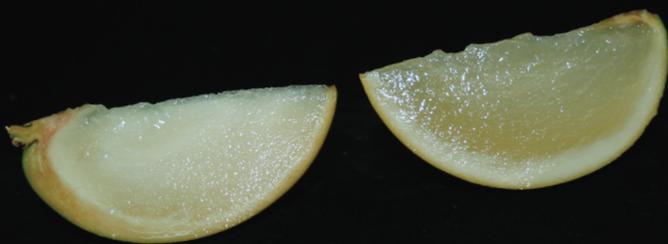
往往代表高收益，因此民間對果樹新品種及新興作物之需求極為殷切，現今栽培者如仙人掌果、紅毛丹、黃晶果等果樹均獲得相當成功的推廣。

黃晶果性喜溫暖潮濕，極為適合台灣中南部栽培。果實渾圓美觀，色澤鮮黃似水晶，甜度高且肉質柔軟，送禮自用美觀大方。在栽培上樹形優美，於中南部成長迅速，種植後2-3年即能開始生產，病蟲害少，幾乎無需噴藥，是個相當安全的健康水果，對於未來台灣部分果樹可能轉型為觀光休閒農場也極適合。

雖然黃晶果採收後不耐貯運，反觀之其缺點也可成為一項優勢，在加入世界貿易組織之後，不耐貯藏的情形，會因貯運時間過長，常造成果實腐壞或因低溫貯藏而出現寒害症狀，使果實失去商品價值，故無須擔心進口相同水果之衝擊。目前在世界各地均少有

商業栽培，除澳洲已發展部分品種外，可說是缺乏研究。未來可選育出適合國內栽培之大果、色澤鮮黃、甜度高、果肉於成熟時能保持乳白色或耐貯運品種。 

左圖果肉呈乳白色為最佳食用期。
右圖果肉呈現透明水浸狀，表示已呈過熟現象，風味已失



黃晶果不耐貯放，於 5°C 存放 6 天後，
外表已有寒害現象發生



5 °C 6D