

# 鮮食葡萄之採收與分級包裝

黃 岳

台灣省青果合作社台中分社

## 前 言

鮮食葡萄最重要的就是以外觀求其賣點，外觀鮮艷亮麗晶瑩的葡萄一定令消費者趨之若鶩，反之，果串形狀扭曲不整齊而果粒鬆散隨時有掉落可能的葡萄一定令人問津。尤其在現今重視商品包裝及要求品質提升的潮流下，要提升葡萄果實品質及獲得較高利潤就必須從改善採收之習慣及分級包裝之方式着手。以下以巨峰葡萄為例，討論鮮食葡萄的採收及分級包裝等問題。

## 內 容

### 一、鮮食葡萄之採收

葡萄之採收必須已達該品種特性之成熟度，如着色、色澤、要求之糖度、風味，並符合市場需求，惟未熟果絕不予採收。過去有些果農採收成熟度不夠之葡萄供應市場，而破壞了商譽。而日本山梨縣及中野縣的葡萄農都聽從農協經營部人員的指導，採收前一定先送樣品，測定酸度在0.5%以下，糖度在18度以上時，通知可以採收時再採收。我們國內雖尚未做到此程度，但希望能在已達消費者能接受之成熟度時採收，才能有商品價值。

但已達成熟度之葡萄，尤其是「巨峰」具有脫粒性，如不予採收，將喪失商品性，同時對樹體養分的蓄積有很大影響，將導致樹勢衰弱，故應注意適期採收。尤其一般露地栽培之葡萄逢雨後糖度有降低之現象，而於連續2~3天晴天後糖度才回升，因此如葡萄未過熟時應於天氣放晴2~3天後採收，雖然糖度增加不多，但却可提高香氣及風味。

果粉除可提高果品之美觀外，又可延長販售時之新鮮度及壽命，因此應儘量避免以手接觸及而傷到果粉。一般在採收時均連套袋剪下，疊成一堆運回，在拆開紙袋時果粉都被手觸摸而擦掉了。果粉被擦除的葡萄粒將很快地在1~2天內萎凋脫水，商品價值也很快地降低了，值得我們注意。因此，如「巨峰」之鮮食葡萄在採收時，不能如普通葡萄以簍筐裝放或以塑膠箱堆疊再運回包裝，應該以單層容器在底部及四週墊以塑膠布或柔軟材料，且在果園內先除袋再剪下果穗單層堆放，切勿多層堆積，運回後包裝。

至於採果時的位置，應在穗軸與結果枝交接處已經木質化褐色的部分剪下，如此可在15°C下放置約14~15天果軸仍然不會乾枯，而如在穗軸的綠色未木質化部分剪下則4~5天內果軸就會乾掉，此情形對果品販售時的新鮮度影響甚大。其次，採果時間希望在果溫最低的晨間，大約在5時半至8時，例如我曾在日本長野縣地方見到一位農友晨間5時許就開始採果到8時結束

，然後做別的工作，直到下午6時才回來包裝，明天早上才送到市場。因為早上8時以前是果溫最低之時，如在10℃時採下，直到下午外界溫度升到20℃以上時，果溫也僅提高1~2℃在11~12℃左右，所以對果實的失重及保鮮有很大影響。希望大家朝此方法實施採果，以提高果實品質及延長新鮮度。此外，因巨峰葡萄脫落性較嚴重，採收時應特別小心，未熟果、小粒果、病害果、裂果、及腐爛果應與標準果分別放置，以便利分級包裝之作業。

## 二、鮮食葡萄之分級包裝

下面以巨峰葡萄為例討論果品的分級包裝。果菜公司將巨峰葡萄依品質分為「特等」、「優等」及「良」三個等級，特等葡萄為每粒15公克以上，著色為均勻的紫黑色，糖度20度以上。日本山梨縣則區分為「秀」、「優」及「良」三個等級，但「秀」最多而「良」則少見，秀級者果粒為12公克很平均，果粉均勻很少受傷，每串在300公克左右者。在大小分級方面，果菜公司依果穗重量或果粒重分為特級、大級、中級、小級等四級，其中大級者果串為900公克重，因為這是約20年前訂定的，已經不太合時代潮流了。至於日本山梨縣則分為「LL」（300公克）、「L」（200公克）及「M」（150公克）等三級。

至於包裝方面，果菜公司規定採用合格紙箱，滿裝而不能超裝，分為8公斤裝、12公斤裝、18公斤裝及20公斤裝等，其中8公斤裝為1公斤子母箱裝，而12~20公斤裝則為散裝。青果社曾極力推行單層之5公斤裝，以提高果品美觀性，運銷至台北亦得到很好之反應，當時的果菜公司劉先生亦贊同這種包裝方式，鑑於當時盛行採用24公斤裝，所以先試用9公斤包裝，觀察反應再採用5公斤裝。但是9公斤包裝方式不太為農友接受，於是改用5公斤包裝方式，其後因合作社方面推廣未能配合，所以成效未達理想。5公斤包裝推廣不理想，合作社及農民都有責任，因為5公斤的單層包裝必須葡萄品質提升到一定程度以上，而包裝之容器必須是標準商品化之規格，因此在農友產品未能提升且合作社之包裝容器不夠理想之下，不僅未能提高農友收益，風評也不好。但是此期間大村農會曾試行此種包裝方式，風評尚佳。因此，希望以後不論是巨峰葡萄或是義大利葡萄在上市時能以單層包裝方式來保護並表現葡萄果品的特色，而每一容器必須註明產地、品種、等級、毛重、淨重、包裝日期等，如為共同運銷者集貨場或批發市場技術員應加註檢驗標示。

接著，介紹日本的葡萄包裝。山梨縣的葡萄包裝以1公斤裝品質最好，每盒裝3穗，穗重至少300公克以上，而絕不會以散粒填補。其次為3公斤裝或4公斤裝，3公斤裝為盒裝，每盒500公克2果穗，果穗至少150公克以上，4公斤裝者分為盒裝或散裝。而長野縣則以4公斤裝者品質最好，送至超級市場或百貨公司時再分裝，其中每串葡萄都在300~350公克，而比較差的葡萄串才裝成1公斤裝。

## 結 語

葡萄的栽培者如能重視採收與分級包裝，依照標準進行採收並以規格化容器包裝成商品化，一定能提高葡萄的售價，增加收益。然而有些農友認為如此將增加成本，而忽略此方面的作業。但是我們常可見到葡萄以二、三層包裝運送到果菜市場或青果行求售，我曾問道這些葡萄品質很好為何價格不好，商人說他們只計算第一層的價錢，第二層是果串差的，第三層則多為散粒，所以等於只買第一層的葡萄。因此為了提高收益、維護商譽，必須朝分級包裝着手，願共勉之。