

木瓜銷日果園管理及採後處理標準作業要點

農糧署為提升木瓜外銷日本果實品質，穩定供貨，委由本場及農試所等單位訂定「木瓜銷日果園管理及採後處理標準作業要點」，本文摘錄相關內容，請有志從事木瓜銷日農友共同遵守。

一、果園選擇

木瓜栽培園地必須選擇無霜以防止冬季寒害，地下水位深灌溉方便避免乾旱，排水良好以防止根部腐爛，土壤肥沃pH 5.5~6.5且南向避風之園地栽植。老園更新後，應改種其他作物或綠肥，間隔1年以上再種植，避免連作。

二、整地、定植

木瓜園排水不良田地應做40~60公分高畦。定植距離以行株距2.5公尺×2.0公尺，每公頃栽植2,000株。應採行倒株栽植法，以增強植株抗風性，降低結果部位，方便採收。

三、栽培管理

(一)向通過基因轉殖檢測之種苗商洽購無病毒且非基因轉殖之木瓜苗。

(二)全程在32目網室內生產，植株罹患病毒病應立即拔除燒毀，並定期以18.2%益達胺水懸劑(Imidacloprid) 8,000倍防治蚜蟲。網室內通風日照較差，白粉病及蟎類易發生，應加強防治。為防止畸型花，可摘除中央花蕾，減少畸型果的發生。

(三)肥培管理，成株採用氮：磷：鉀比率為4：8：5進行施肥，幼株則酌減；砂質地約1個月一次，每次100~150公克，壤土每2個月一次，每次200~300公克。

(四)應隨時將授粉不良、形狀不整、發生病蟲害和過份擁擠的果實摘除，並清除枯葉、受傷果實、老葉、增加通風和日照，以減少病蟲害。

(五)出口日本之高風險農藥包括賽座滅、凡殺同、賓克隆、拜蟎阻，嚴禁使用含上述成分之農藥。

四、採前作業

(一)果園作業道應力求平整，以避免果實運輸損傷。採收器具、容器、作業服及搬運機具等，需清潔消毒，按木瓜「良好農業規範」查核表辦理。

(二)農藥及病害檢測，木瓜採收前7-15天進行農藥殘留檢驗。病害檢測在預計出貨前1個月逢機採收5-25%黃熟的果實(每公頃約30粒)，以電石催熟後，觀察炭疽病、疫病及蒂腐病的發生情形。開始出貨後，每週逢機抽檢若干果實，催熟後放置觀察，以確實掌握木瓜儲藏性病害，作為田間用藥的參考。

五、採收作業

(一)採收以晴天為宜，未套袋或設施栽培者嚴禁雨天及雨後一週內採收。宜選

在早晨露水乾至中午氣溫上升以前，避免田間熱造成果實黃化。切勿在傍晚採收以免誤判成熟度。

(二)採收應謹慎，同時去除畸形果及病果，銷日木瓜對果形和果重較嚴格，應做好分級，

小心作業避免擦壓傷。採收時注意事項如下：

1.手戴軟棉質手套，一手托起鄰近果實，避免果實摩擦造成擦傷。

2.手掌伸入果肩處，採用推折方式採收；或果梗保留約1-1.5公分，高處果實用爬梯採收，落實作業安全。

3.果實採收後，果頂立即朝下，瀝乾乳汁。若有果梗殘存，以利刃修整，留果梗約1-1.5公分。

4.立即套上舒果套，舒果套長度需較果實長度為長。

5.果實平放於蒸熱場提供之運輸籃或自備之田間採收籃，限單層放置，並於陰涼處集貨或立即降溫，減少田間熱。

6.採收應避免的動作：勿以旋轉果實方式採收，禁止使用採收棒採果、避免果實未經保護且多層堆積、集運過程避免陽光直接曝曬。

(三)採收成熟度：

夏季採收成熟度以2至3級為主，冬季採收成熟度可提高到3至4級，另依市場遠近、催熟與否、貯運及櫥架條件等，調整採收成熟度。應避免過早採收影響品質。成熟度分級標準如下：

1級:果實全綠未轉色。(青木瓜，果肉未轉色以前)

2級:果頂處稍微轉黃色(行暗溝)。

3級:果頂轉黃比率在10-25% (2-3 溝轉黃)。

4級:果頂轉黃比率在25-50% (4-5 溝轉黃)。

5級:果實除果蒂端外其餘全黃，轉黃程度在50-75%。

6級:果實全黃。

(四)果實規格：

台農二號木瓜果重以800-1300公克果重的比率最高(約有65%以上)，日本市場一般以600-1200公克為主，配合市場需求提供。

六、包裝時注意選別

(一)果實外觀有藥斑殘存、病蟲害所造成的傷口、傷疤及果實生理性斑點(污斑)者應避免出貨。

(二)果實形狀不整或畸形，轉色異常或成熟度不足，應避免出貨。

(三)果實病斑

1.豪雨季節果實容易有炭疽病斑，果實

文·圖／王仁晃、黃碧海、李文立

儲存期間易發生蒂腐病，當果實有傷口時會加速病源侵入，應加強田間衛生，減少感染源。

2.果實採收時發現疫病要立即去除，採收後發病的果實也要避免出貨。

七、蒸熱處理

(一)依中日雙方協議之作業程序進行。

(二)蒸熱過程中果實周圍溫度(室溫)勿超過51℃。

(三)完成蒸熱作業後停滯蒸熱室內，用壓差強風處理30分鐘，以加速果實表面水滴乾燥，減少腐爛。

八、儲藏適溫

若航程在2週內者貯運溫度以12-15℃為宜。

九、催熟處理

一般已轉黃的木瓜已具後熟能力，故可回溫(20-30℃)使其自然後熟。若需催熟可用100ppm乙烯在30℃下催熟24小時，此期間注意換氣通氣，勿讓二氧化碳累積。

十、櫥架管理

木瓜為易腐性水果，尤其是已後熟的木瓜，故在櫥架期間應擺放在5℃以下溫度，以延長其銷售期。



▲ 排水良好、確實做好田間衛生的優質木瓜銷日供果園



▲ 採收作業必須謹慎進行



▲ 以蒸熱場所使用的運輸籃裝載木瓜