

春季‘台農二號’番木瓜外銷日本海運流程之模擬

王仁晃

為順利輔導番木瓜外銷日本，本試驗擬探討番木瓜採收成熟度、果實大小、蒸熱位置及包裝流程等因子，對蒸熱後‘台農二號’番木瓜果實品質之影響。試驗內容將果實分為 600-800 及 800-1000 公克兩個重量等級，成熟度分為果頂處稍轉黃色(M2，行暗溝)、果皮轉黃比例在 25%以下(M3，2-3 溝黃)、果皮轉黃比例在 50%以下(M4，4-5 溝黃)等三個級距。果實按照完全逢機區集排列方式放置於蒸熱籃上，完成蒸熱後風乾，包裝後放置在 14°C 冷藏庫，模擬海運儲藏 7 天，出庫後放置於室溫(25°C)模擬櫥架販售。試驗結果顯示，以成熟度 25-50%果皮黃熟轉色(M2 到M3，2-5 溝黃)，經蒸熱處理後，模擬海運 14°C 冷藏 7 天，在出庫後的第 3 天便可以達到 75%黃熟轉色(M5)，適合食用的成熟度，第 5 天達到 100%(M6)的黃熟程度，出庫後的儲架壽命約 7 天，當時果實糖度為 10°Brix。

表 1. 包裝時間對台農二號番木瓜出庫後後熟程度指數變化之影響

成熟度	出庫天數			
	0 日	3 日	5 日	7 日
	立即包裝			
M2	2.9c	3.5c	4.2b	5.3b
M3	3.8b	4.1b	5.0a	5.7a
M4	4.2a	4.5a	5.3a	5.8a
	隔天包裝			
M2	3.7c	4.3c	5.3b	5.8b
M3	4.1b	4.8b	5.8a	6.0a
M4	4.4a	5.3a	6.0a	6.0a