

蓮霧外銷貯運技術改進

陳明昌

蓮霧貯運技術改進目的在於確保櫛架品質並減少蓮霧長時間低溫貯運後的損耗，以提高蓮霧外銷競爭力。本場針對蓮霧分級標準、包裝方式、貯運溫度及寒害調查等項目進行試驗研究，並探討蓮霧與木瓜、楊桃...等多種熱帶水果併櫃貯運方式的可行性。

試驗結果發現蓮霧果實個別差異大，不容易利用外觀(如色澤、大小)相近來判定品質及貯藏效果。預冷可有效延長貯藏時間，但溫度不宜過低且時間不可過長，以免造成果肉褐變及寒害腐損。包裝具有保鮮作用，試驗結果顯示以 0.03mmPE + 一層不織布 + 乙烯吸收劑的包裝方式貯藏效果最佳，其次是以 0.03mmPE 密封 + 一層不織布不加乙烯吸收劑。蓮霧與楊桃、枇杷...等水果以 2°C、8°C 及 10°C 併櫃貯運，果實出現陷斑、水浸狀及腐爛等不同程度之寒害症狀。