# 强化外銷蓮霧產業計畫－外銷果品分級作業研究

李賢德

首先，主觀訂定蓮霧果品的選別分級標準，採二變項，果皮色澤(代表甜度)分 3A、2A、1A、3B、2B、1B(鮮黑色－淡紅色)，單粒重量以 600g 計算，有 3~4 粒、4~5 粒、5~6 粒、6~7 粒與 7~8 粒，交叉分級 30 級。對照手提式色導儀之果皮色澤鑑定，兩者有所差異，但呈一致性。在於前者是自然光源下之色澤，而後者則是人造光源所反射之光澤。至於蓮霧單粒果重之測量，機械化分級容易造成碰撞，不耐貯藏，今仍以選別員目測為主。有關蓮霧果品之選別、分級、包裝、裝箱與冷藏流程，已設計一套半自動化分級包裝作業設施，有助於提高蓮霧果品之經濟效益。半自動化分級包裝作業流程之說明：

1. 自果樹以果剪整串剪下後，整個套帶放入果籃內，搬運至集貨場；或在果園即行拆袋，先做初步分級，取出不具商品價值者，再分格外品、大粒與小粒等。但是動作均需和緩，不可粗魯。
2. 果籃內壁需黏貼襯墊，以免擦傷果皮。小心搬運至集貨場後，以緩昇坡移至滑輪平台，進行分級作業。
3. 果品選別員帶手套執行選別與貼標籤動作後，分置不同等級果籃，再移至下位工作人員，套上蔬果套，裝箱，或直接完成套上果套與裝箱作業。
4. 接著，工作人員完成裝箱作業，或直接送上磅秤，每箱 6.1 公斤(10.2 台斤)以上。內箱需先套上 PE，秤足重量後，需加乙烯吸收劑，才蓋上 PE 袋口，上覆紙板，才加上天地蓋，送上運輸車。
5. 待裝置一定箱數後，再運輸至隔鄰冷藏庫進行預冷。如前一天先行採收者，在先行預冷後，才進行選別分級工作，則需注意工作流程溫度控制，不可回溫。宜迅速送冷藏庫直接冷藏，等待裝櫃外銷。
6. 如已直接進入冷藏貨櫃，則須注意溫度控制。送入冷藏貨櫃以輸送帶為宜，切忌震動，以免箱內果品碰撞，縮短櫥架壽命。