

## 蓮霧外銷貯運技術改進

陳明昌

蓮霧為國內重要熱帶經濟果樹之一，其中高屏地區生產面積約 8000 公頃，佔國內總生產面積 80%以上。近幾年來，蓮霧生產除供應國內消費所需之外，更積極拓展外銷至加拿大、俄羅斯、新加坡及中國大陸等地區，藉以提高蓮霧產業競爭力。蓮霧採收後，利用分級、包裝、低溫貯藏等技術可以確保蓮霧貯運品質。以往，蓮霧的生產只供應國內消費，由於貯藏時間及運輸路途較短，相關貯運技術的重要性並不突顯。目前，蓮霧產業界及多家貿易商在積極拓展外銷幾年之後發現，蓮霧果實經過長期低溫貯運後，果實的品質受到影響，特別是寒害所造成的果實劣變及損耗。

蓮霧貯運技術改進的試驗目的在於改進現行蓮霧貯運技術，減少蓮霧長時間低溫貯運後的損耗及確保櫛架品質，以提高蓮霧外銷競爭力。本場目前已針對蓮霧分級標準、包裝方式、貯運溫度及寒害調查等項目進行試驗研究，並針對蓮霧與木瓜、楊桃...等多種水果併櫃貯運方式進行可行性探討。試驗結果發現蓮霧貯藏於 0-5°C 之間，7 天之內即有凹陷及水浸狀等寒害症狀發生。蓮霧外銷，目前以 6 公斤紙箱包裝，紙箱內加 PE 塑膠袋、不織布、蔬果套及乙烯吸收劑，可避免果實碰撞磨擦、防止失水及降低乙烯作用，達到蓮霧果實保鮮效果。為了更進一步掌握蓮霧外銷貯運過程中影響品質的變數，有必要繼續進行蓮霧船運外銷試驗，建立更完善的貯運技術，以確保外銷蓮霧櫛架品質。



圖 1、外銷蓮霧包裝方式  
(紙箱+PE 塑膠袋+不織布+蔬果套+乙烯吸收劑)