

## 蓮霧外銷不是夢 試辦香港已成功

### 高屏蓮霧產業具世界性地位

李賢德

20年前，台灣蓮霧栽培面積僅1,047公頃，如今(87年)已逾9,000公頃，增加為8.6倍。其中，高屏地區種植面積約佔全省90%，更具有舉足輕重地位。

自從蓮霧產期調節技術成功以後，不但產期可以分散在10月～次年6月之間，避開原來自然產期之夏季高溫、多濕、病蟲害發生嚴重季節，而且，品質提高相當地多。相對地，農民利潤增加亦大，直接提高蓮霧產業的重要性，這已不是世界上其他任何生產蓮霧國家所能趕得上的。此亦顯示，世界性蓮霧在台灣，而台灣蓮霧則在高屏地區，所以，我們的蓮霧產業應該可以好好發展，必終將成為世界上最成功的蓮霧產業。

### 蓮霧果品特殊性

蓮霧的英文名稱叫臘蘋果 (Wax apples)，顧名思義，是具有蘋果般腊質外皮水果，但表皮薄得不能像蘋果般地削皮後食用。相反地，很容易受傷而易招致發霉，失去商品價值；加之，連皮層一起食用，易令消費者產生安全衛生的疑慮；而且，外在美觀與內在品質不一定成正比。故如何讓消費者對蓮霧果品之價值觀與價格高低一致，即成為蓮霧選別分級最重要的挑戰。

首先，蓮霧果品選別分級，就應該根除以往台灣農產品的分級包裝標準所偏重外表特優、優、良、可、劣之粗放特性分類，而應該是不僅要重視外表的美觀，更要重視內在品質之分類：

- 1.果皮顏色：黑（紫）色、紅色、青色。
- 2.果肉脆度：實（較硬、實心、脆度高）、有（果肉較疏鬆、脆度低）。
- 3.果粒重量：特大（單粒重4~5兩）、大（單粒

重3~4兩）、中（單粒重2~3兩）、小（單粒重2兩~1.5兩）。

依上述3種分級指標，即有24級(類、3×2×4)，再加上單粒重5兩以上之品牌果品與格外品等，至少有26級以上。不過，外銷標準在果粒重量大小，還採用另種較簡便分級方式：每台斤重量分成4~5粒、6~7粒與7~8粒等。

外銷之單粒重量範圍主要在0.3~0.5兩，較內銷規格單粒重1.0兩之差距小得多，分級標準化的嚴格程度亦更高，故需聘請專業選別員嚴格執行，以示對所有班員絕對公平，完全客觀。

此外，外銷果品一定要冷藏設施。果農採收後，經初級選別與第二次選別才裝箱，旋即置入冷藏室，控制最佳果溫於14~16°C之間。等待數量足夠，才裝上冷藏貨櫃。由集貨場選別到外銷市場上架(目前只試銷香港)，前後約需維持8-10天品質不劣變，而仍能維持高品質之標準。當然，其他裝箱規格與設計、供貨與統一品質、...等，任何一個過程或步驟都不能出現缺失，才能保持永續性經營。

### 蓮霧外銷的先決條件



人性化之一貫化半自動式分級包裝設計