

(2) 番荔枝果實儲藏試驗：番荔枝(含鳳梨釋迦)果實不耐儲運，果實呼吸率高且對低溫敏感，本(103)年探討採後變溫貯藏試驗，以降低貯運過程中損耗，延長果實儲架壽命。

① 釋迦：臺東2號夏期果果實，進行

3°C及5°C(2天)之後置於12°C(7、9、11天)等變溫冷藏處理，結果顯示出庫後果實軟熟時，各處理果實外觀均有寒害斑點，果實無商品價值；對照組(12°C儲藏7天)，平均1.8天軟熟，全可溶性固形物23.2°Brix，16%果蒂褐化，

33%果實具商品價值(圖1)。

②鳳梨釋迦：果實分別進行9°C(14天)、室溫(20°C, 2天)+9°C(12天)、室溫(20°C, 2天)+3°C(5天)+9°C(7天)及室溫(20°C, 2天)+6°C(5天)+9°C(7天)等4處理，處理中以室溫(20°C, 2天)+

3°C(5天)+9°C(7天)及室溫(20°C, 2天)+6°C(5天)+9°C(7天)等2處理效果較穩定，果實軟熟後100%具可食用價值；室溫(20°C, 2天)+9°C(12天)處理者，出庫時果實外觀正常但軟熟後果心褐化及果肉異常比率偏高(表4、圖2)。

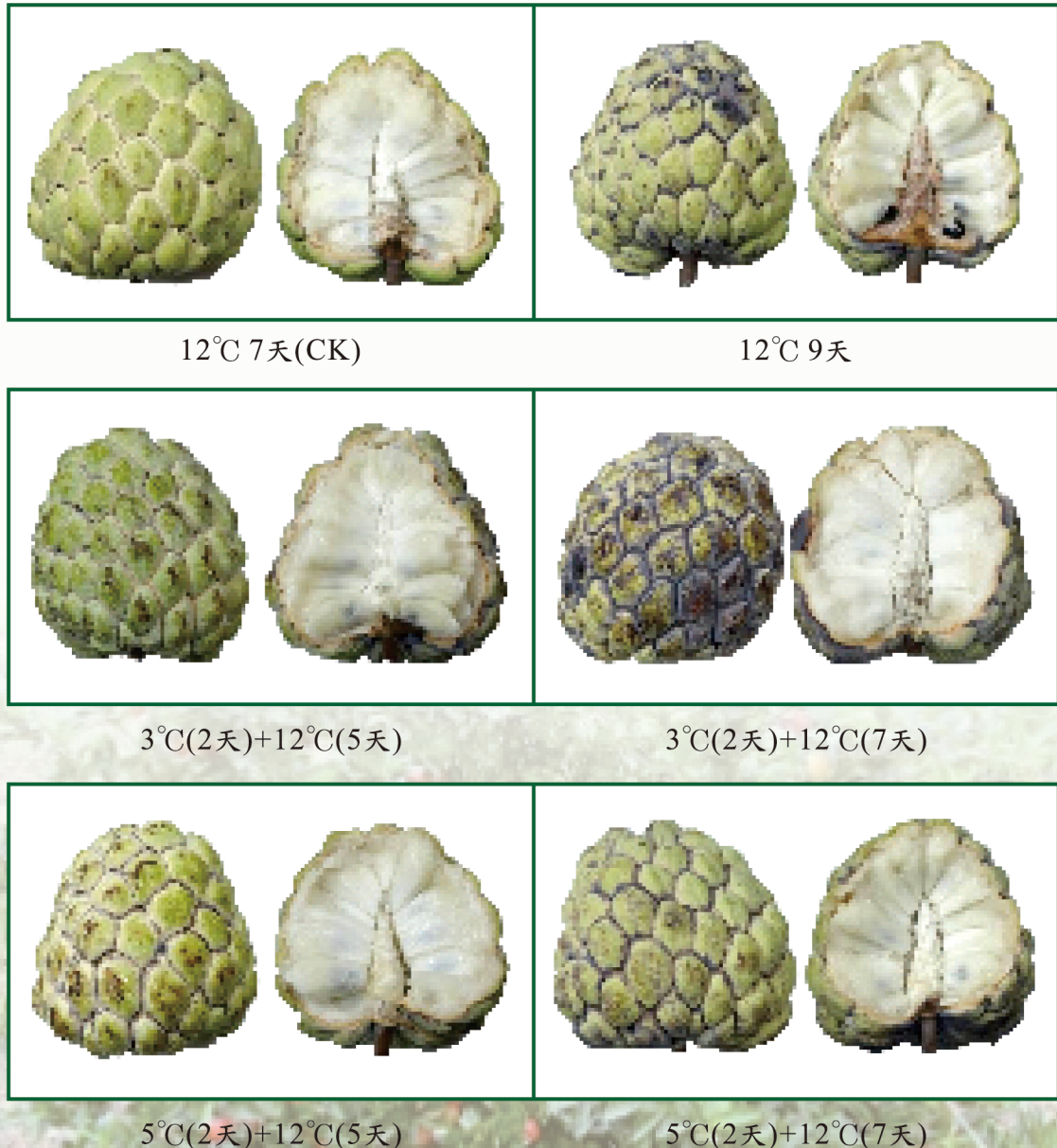
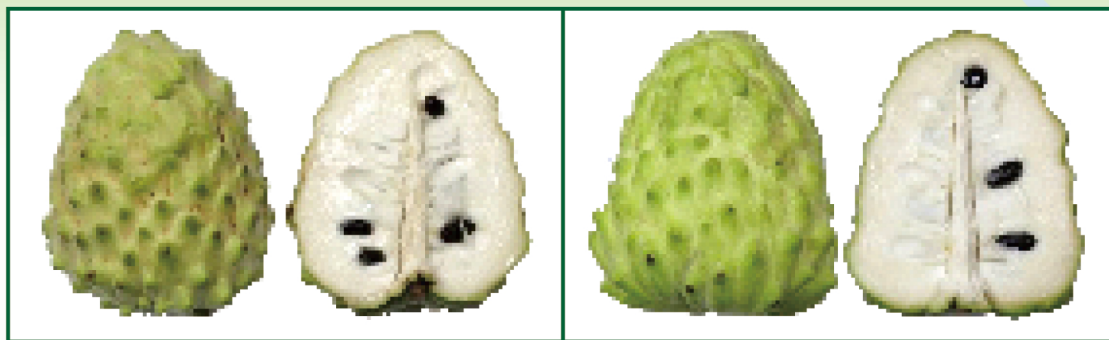
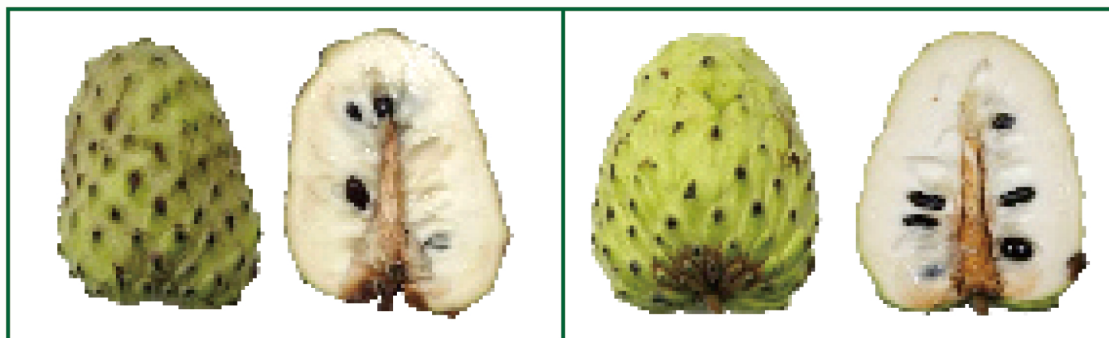


圖1. 番荔枝(釋迦)冷藏處理果實軟熟後之外觀與剖面



20°C(2天)+3°C(5天)+9°C(7天)

20°C(2天)+6°C(5天)+9°C(7天)



20°C(2天)+9°C(12天)

9°C 14天(CK)

圖2. 番荔枝(鳳梨釋迦)變溫處理果實軟熟後之外觀與剖面。

表4. 番荔枝(鳳梨釋迦)果實變溫處理試驗結果

處理	出庫果皮 外觀褐化率 (%)	軟熟天數	後熟果皮 皮外觀褐化率 (%)	果重 (公克)
9°C(14天)	5.6	5.1 a <sup>z</sup>	88.9 a	619.0 a
20°C(2天)+9°C(12天)	0.0	4.5 a	100.0 a	625.8 a
20°C(2天)+3°C(5天)+9°C(7天)	0.0	4.5 a	27.8 b	626.1 a
20°C(2天)+6°C(5天)+9°C(7天)	0.0	2.4 a	16.7 b	627.5 a
處理	果心褐化率 (%)	果肉異常率 (%)	口感	可溶性固形物 (°Brix)
9°C(14天)	88.9 a	72.2 a	1.4 b	20.7 a
20°C(2天)+9°C(12天)	83.3 a	76.7 a	1.8 b	19.8 a
20°C(2天)+3°C(5天)+9°C(7天)	16.7 b	5.6 b	2.7 a	20.8 a
20°C(2天)+6°C(5天)+9°C(7天)	16.7 b	5.6 b	2.9 a	21.6 a

<sup>z</sup>表內數值以LSD p<0.05檢測，英文字母相同者表無顯著差異。