

摘 要

本研究探討番荔枝果實以 1-MCP 處理對果實後熟品質之影響。結果顯示番荔枝冬期果以 0.5 ppm 1-MCP 處理並置於 10°C 溫度下貯藏 7 天，取出後果實可正常後熟，平均 2.2 天可達軟熟，果心雖略微褐化，但仍具食用價值；若以 1.0 ppm 1-MCP 處理，則造成果實果蒂褐化、果肉軟熟不完全之生理障礙現象。夏期果以 0.25 ppm 1-MCP 處理可延長果實後熟 0.7 天，且不影響果實品質；以 0.5 ppm 1-MCP 處理亦會造成果實後熟之生理障礙。