



### (一) 1-MCP 處理對番荔枝冬期果果實品質之影響

1. 植株材料：果實取自臺東縣太麻里鄉之果園，2010 年 4 月 20 日（約授粉後 110 天）採收。
2. 試驗方法：果實採收後先以 1-MCP 粉劑（安喜培®，有效濃度為 0.43%）加入少許水進行處理。以 0.5 ppm 燻蒸 8 小時及 1.0 ppm 燻蒸 4 小時後，果實以保麗龍箱包裝，置於 10°C 溫度下貯藏 7 天。另以不燻蒸為對照，亦置於 10°C 溫度下貯藏 7 天。採完全逢機設計，每處理 6 顆果實，2 重複。

### (二) 1-MCP 處理對番荔枝夏期果果實品質之影響

1. 植株材料：果實取自臺東區農業改良場斑鳩分場，2010 年 10 月 22 日（約授粉後 95 天）採收。
2. 試驗方法：果實採收後先以 1-MCP 粉劑（安喜培®，有效濃度為 0.43%）加入少許水進行處理。以 0.25 ppm 及 0.50 ppm 燻蒸 4 小時，放置室溫 25°C 溫度下。另以不燻蒸為對照。採完全逢機設計，每處理 6 顆果實，2 重複。

### (三) 調查項目：包括果實外觀、果皮顏色、全可溶性固形物、果肉口感等。

詳細說明如下：

1. 果實外觀：分為果皮與果蒂週圍，觀察有無寒害徵狀，以比率表示。
2. 果皮顏色以 Color checker NR-11A 色差計測量鱗目上、中、下 3 個點，取其平均值，光折射係數採用 CIE 系統（L\*、C\*、H\* 值）表示。
3. 果實品質測定係處理後並待其後熟再進行。軟熟天數為處理後，放置室溫（25°C）中自然軟熟且達可食用程度，其所需之日數。
4. 果肉全可溶性固形物(Total soluble solid)以數字式折射儀(Palette PR-32 α, Atago)測定，取果肉上、中、下 3 個點，求其平均值。