

## 摘要

本研究探討鳳梨釋迦採後低溫儲藏，對果實後熟及品質之影響。結果顯示將鳳梨釋迦果實單果套 PE 袋置於紙箱內，再以 3°C~12°C 低溫分別冷藏 7 天、10 天及 13 天，以 3°C 處理之果實出庫後果皮會有褐化徵狀；果實之軟熟日數，隨儲藏溫度越高而縮短；全可溶性固形物含量在處理間無顯著差異，果肉品質整體表現以 6°C 處理者最好，12°C 處理者最差。鳳梨釋迦果實以 6°C 處理可儲藏 13 天，果實出庫後外觀正常，4.1 天後即能正常軟熟。