

## 一、前言

鳳梨釋迦 (*Annona squamosa* x *A. cherimola* hybrids) 為典型更年性且高呼吸率之水果，呼吸高峰值達  $200\sim 270 \text{ mL CO}_2 \text{ kg}^{-1}\text{hr}^{-1}$ (<sup>3, 7</sup>)。果實採收後 4~8 天軟熟，溫度越高軟熟越快；鳳梨釋迦後熟之適當溫度為  $16\sim 28^\circ\text{C}$ ，於  $28^\circ\text{C}$  下後熟最快速，若於  $32^\circ\text{C}$  則果實品質不佳(<sup>4</sup>)。

鳳梨釋迦屬於低溫敏感性水果，果實後熟臨界溫度為  $11.7^\circ\text{C}$ ，溫度低於  $12^\circ\text{C}$  易造成果實寒害且不會後熟(<sup>3, 8</sup>)。鳳梨釋迦在低溫貯藏時間越久，回溫後果實快速後熟； $5^\circ\text{C}$  以下貯藏，回溫後果實則易發生寒害現象(<sup>1</sup>)。

鳳梨釋迦果實因呼吸率高且對低溫敏感，若貯運過程處理不當易造成大量損耗，為果品銷售之一大限制因子。本試驗探討果實採後低溫儲藏技術對鳳梨釋迦儲藏之影響，期能在不影響品質狀況下，延長鳳梨釋迦果實儲架壽命。