

二、材料與方法

(一) 試驗材料：本場斑鳩分場（臺東縣卑南鄉）生產之鳳梨釋迦硬熟果（7~8分熟），果實採收期2013年2月6日至3月11日，分4次採收，挑選重量650~800公克之果實進行試驗。

(二) 處理方法：單果先套PE袋，以紙箱包裝，每箱6粒，再分別以3°C、6°C、9°C及12°C冷藏，儲藏日數為7、10及13天。

(三) 試驗設計：計12處理，採完全隨機設計，每處理4重複，每重複1箱（6顆果實）。

(四) 調查項目：包括果實外觀、軟熟天數、果肉品質、果肉口感、全可溶性固形物等。

1. 果實外觀：調查果皮有無褐化徵狀，以比率表示。

褐化率(%) = 有褐化斑點之果實數 / 入庫果實數 × 100%。

2. 果實品質測定係果實軟熟後進行。軟熟天數為處理後，置於室溫（25°C）下自然軟熟且達可食用程度所需日數。

3. 果肉品質：調查果肉可否完全軟熟及有無褐化徵狀，以比率表示。

果肉異常率(%) = 有異常之果實數 / 入庫果實數 × 100%。

4. 果肉口感：依質地分為0~3級，3：正常，2：果肉少彈性，1：果肉無彈性，0：果肉軟綿呈糊狀。

5. 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、下三個位置，求其平均值。