

高接梨評鑑競賽勝出的秘訣

文/張雅玲 圖/大湖地區農會、張雅玲

苗栗山線城鎮為高接梨主要生產地，六月起進入果實採收盛期，滿載果實的農車於山區穿梭，三灣鄉農會、頭份市農會及大湖地區農會先後舉辦豐水梨、秋黃梨及新興梨評鑑，藉此推廣在地好滋味，並精進農友栽培管理技術。

果品評鑑項目主要為外觀、可溶性固形物及口感，隨著評鑑辦法的不同，各項評分比重約佔1/3，綜合評分後選出優秀果品，本文將與讀者分享評審於會場如何評判高下：

一、外觀：外觀是判別果實優劣的第一印象，無病蟲害、果皮色澤及外型均勻最為討喜；但魔鬼藏在細節中，梨果細皮嫩肉，枝條壓傷、或是指甲及器具輕刮當下不見傷痕，隨著時間轉為褐色後極為明顯，因此拆袋、分離及包裝過程手法需輕柔，才能確保果皮無損。除此之外，早期噴藥造成的藥斑，或是陽光曝曬過度造成

果色不均，都有損外觀的完整性，影響評審給分。

二、果實成熟度：高接梨成熟度越高糖度越高，肉質亦轉為細緻，但考量採收及販售進度，多採收七分熟的果實，冰存期間果實會逐漸退酸，糖酸比增加而提高口感。但評鑑舉辦的時間常於採收期間，果實為七分熟者糖度低，果肉硬度高，口感如地瓜而不受青睞，因此務必挑選成熟度的果實，有助於可溶性固形物及口感項目中得到高分。

三、風味：高接梨的品種眾多，但風

味各有不同，豐水梨果肉細緻，新興梨脆中帶有酸甜，秋黃梨則具有蔗香，果肉酸甜適中是評鑑重點，但帶有特定風味更是好上加好。

高接梨的好壞與採收前，管理者田間栽培管理技術息息相關，充分的水分供給、合理的施肥及確實的病蟲害防治，可促進植株生育強健，進而提升果實生育。採收過程盡可能避免碰撞，採行先採收後出貨的方式，讓高接梨在貯藏過程中逐漸退酸軟化，提高果實品質及口感，要在評鑑競賽得獎一點都不難！



110年8月4日大湖尊梨季評鑑會場



110年7月14日三灣鄉農會豐水梨評鑑會場