



選對南瓜採收適期讓果實品質提升

文·圖／王俊能

為提升南瓜果實品質，適當時期採收，才能兼顧產量與品質。臺灣市場南瓜有中國南瓜和西洋南瓜等多種類型，不同類型的南瓜採收適期都不同，採收時可依據授粉後天數、果重、品種固有色澤、果皮的蠟粉、果梗木質化與果實硬度等綜合判斷。本場遂提供南瓜採收適期的判斷方式，供栽種農友收穫及消費者選購時參考。

因南瓜為非更年性(non-climacteric)果實，果實需成熟後才可採收，果實若提早採收，置於室溫也無法後熟，造成口感及食味不佳；而果實採收若過遲，則較不耐貯運。中國南瓜開花後約45~55天可以採收，如南瓜‘澎湖1號’開花後約44天採收；‘澎湖2號’開花後約46天採收；‘阿成’開花後約45天採收，若太早採收則果實糖度低，口感也較差。採收適期可由果梗顏色來判斷，當果梗變成黃褐色為採收指標；另果皮具有白色蠟粉，果皮非綠色部分由白色變成黃褐色為採收重要的特徵。另外，南瓜‘高雄2號’（母本為胡桃南瓜）果皮的白色蠟粉較不明顯，採收時果皮顏色以黃褐色為佳。根據上述特徵進行綜合評估，採收最佳品質的南瓜。

西洋南瓜播種到採收約95~110天，如南瓜‘黑海’開花後約110天採收，南瓜‘一品’播種到採收約95天。採收適期可由果梗木質化(成熟果實)、果實硬度(成熟果實較硬)、果實重量(‘黑海’2.0~2.5公斤；‘一品’1.5公斤)、果實色澤(‘仁壽’為綠色；‘東昇’為金紅色)與果實同節位的葉片顏色(葉片變黃)等特徵綜合判斷。

因此，南瓜果實的採收可以依據授粉後天數、果重、品種固有色澤、果皮的蠟粉、果梗木質化、果實硬度與果實同節位的葉片顏色等判斷，採收口感佳與食味性佳的南瓜果實。



中國南瓜(木瓜型)於幼果期



中國南瓜(木瓜型)於果實生長期



中國南瓜(木瓜型)於果實成熟期



中國南瓜(扁球型)於果實成熟期



西洋南瓜(綠色)於果實生長期



西洋南瓜(米黃色)於果實生長期



西洋南瓜(金紅色)於果實成熟期