

## 前言

每年6月底是釋迦夏期果開始生產的時節，釋迦果肉香甜、柔軟且含有豐富的鈣、鐵、磷、鋅等礦物質，品質佳營養豐富，廣為消費者所喜愛。釋迦為更年性且高呼吸率的果實，果實從樹上採下後即開始啟動後熟作用；而後熟的快慢取決於果實成熟度、貯藏環境之溫度及氣體(C<sub>2</sub>H<sub>4</sub>、O<sub>2</sub>及CO<sub>2</sub>)濃度等。目前釋迦果實採收成熟度並無客觀指標，農友多依據果實鱗溝的開展作為採收之判斷，易造成採收之果實成熟度不一致。果實採收後大多數為自然後熟，而放置果實之環境溫度，會影響後熟速度及品質。夏天氣溫高，釋迦果實採收後很快就會軟熟，不耐貯運，因此本文說明釋迦夏期果採後處理要領，以延緩後熟，增加貯運性，提供農友應用之參考。