

## 環境溫度越高、採後軟熟越快

釋迦果實後熟臨界溫度為15°C，溫度低於10°C易造成果實寒害使果實變黑。因此，將釋迦夏季果之果實置於20°C、25°C、30°C及35°C等4個溫度下觀察後熟情形(表1)，結果顯示35°C處理者有7.5%果皮外觀會產生褐點、32.5%果心有褐點及22.5%果實會有軟熟不均現象，其餘溫度處理之果實外觀正常且品質正常；果實在30°C處理後2.5天軟熟最快、20°C處理後3.7天最慢；果實失重率以35°C處理的最高，達10.8%。整體表現以35°C處理者表現最差，20-25°C處理果實可正常軟熟，果實外觀及品質皆佳。因此釋迦果實建議的後熟溫度範圍為15°C-30°C(圖2)，溫度越高果實軟熟越快。

表1. 不同後熟溫度處理對釋迦夏季果實<sup>z</sup>品質之影響

溫度處理	失重率** (%) <sup>y</sup>	軟熟所需天數* (天)	果肉可溶性固形物 (°Brix)
20°C	7.9 ± 0.7 a <sup>x</sup>	3.7 ± 0.2 a	25.0 ± 1.0 a
25°C	7.1 ± 0.4 ab	3.2 ± 0.3 a	25.3 ± 0.5 a
30°C	9.0 ± 0.5 b	2.5 ± 0.2 b	25.0 ± 0.4 a
35°C	10.8 ± 0.6 c	3.0 ± 0.2 ab	24.2 ± 1.0 a

<sup>z</sup>果實採收時間為2020年7-8月，平均單果重為536.2 ± 3.4公克。

<sup>y</sup>平均值 ± 平均值標準差(n=4)。\* 及 \*\* 各代表Pr > F小於5%及1%顯著水準。

<sup>x</sup>每行平均值上標示相同字母者為5%水準下經LSD測驗未達顯著差異。

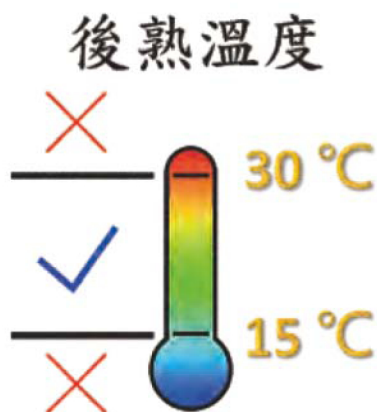


圖2. 釋迦果實建議的後熟溫度範圍為15°C-30°C