

釋迦夏果採後處理要領(圖3)

1.採收成熟度：以七分熟至八分熟釋迦，果鱗色微轉黃白，鱗溝開裂的果實為較適採收成熟度。

2.去除田間熱：

(1)果實應於清晨氣溫尚未升高時採收，可減少田間熱，果溫較低。



圖3.釋迦夏果採收後處理要領

(2)採收後果實放置陰涼通風處，並去除果實套袋，以加速散熱。

(3)利用冷藏設備或冷氣將果實降溫，建議降至15°C。

(4)果實未運送前不要裝箱，因為果實呼吸會產生熱能，容易在箱內積熱，讓果實提早軟熟。

3.後熟環境：果實可置於20-25°C通風環境軟熟，不可以保鮮膜或塑膠袋密封包裝。