

## 結 語

綜合上述，釋迦夏季果實要延長貯運時間，首先要掌握果實成熟度，當鱗溝展開即可採收。其次為果實儘快去除田間熱，讓果實溫度快速降至15°C-20°C，才有助於延緩果實後熟，增加貯運能力。因釋迦夏期果較不耐貯運，果實對低溫敏感(鱗溝易黑)，要快速運送到市場或消費者手上，需與物流業者密切配合，如以低溫冷藏運送，溫度不宜過低且時間越短越好。

發行機關：行政院農業委員會臺東區農業改良場  
地 址：950244臺東市中華路一段675號  
網 址：<https://www.ttdares.gov.tw>  
電 話：(089)325110 / 傳 真：(089)338713

發行人：陳信言  
總編輯：陳振義  
主 編：吳菁菁、劉玟伶  
作 者：江淑雯、盧柏松

GPN：2010000422