

# 「在欖黃ㄟ」樣仔未必最好吃 不同品種適時採收 滋味最好

文・圖／李雪如

每年一到「立夏」節氣，琳琅滿目的芒果果實紛紛上市，常聽「在欖黃ㄟ樣仔 品質尚好」，殊不知芒果品種很多，各品種的採收成熟度攸關果實品質的優劣。本場在芒果即將上市的季節前，提醒農友不要只迎合「在欖黃」需求，更應瞭解品種適採期特性的差異，除可減少果實因果肉生理劣變的損失外，也可讓消費者品嘗到芒果幸福的好滋味。

芒果俗稱「樣仔」是高人氣夏季水果，五顏六色的果實及酸甜的滋味深受消費者青睞，亦是烘培、加工、冰品等業者愛用的限定季節食材，鮮果每年出口產值將近6億元，是臺灣重要的外銷農產品之一。芒果是更年性水果，果實在樹上生長發育近成熟時會自行產生乙烯，使果皮轉成亮麗的紅色或金黃色、果實硬度下降、糖度上升等後熟現象，當這些現象出現時，即表示果實品質達到最高。生產上則常以外觀容易判別的方式，例如以果皮轉色作為採收「在欖黃」的指標，內銷「愛文」芒果即是如此。然而，對於其他常見如「金煌」、「玉文」、「凱特」、「金蜜」、「台農1號」等品種，「在欖黃」果實的果肉則容易發生壞疽或產生異味、水浸狀等過熟現象，而失去食用的商品價值；因此，這類芒果建議採收已達生理成熟度的綠熟期果實，再利用乙烯產生器或碳化鈣進行催熟、催色，以降低果實過熟或發生裂變的損失，並維持芒果消費的最佳品質。

芒果花穗上的小花數千朵，開花、著果及果實生長的時間各不同，果實成熟度則參差不齊，若採收成熟度低的果實，果實糖度不夠、無香氣，失去商品價值；採收太熟果，又擔心果肉劣化、櫥架壽命短。農友在推估採收時程，可根據芒果開花的時間推算果實發育的時間，避免過早採收，如「金煌」果實於花後100至120日(約7到8分熟)為適採收適期/適採期；或觀察果實外觀型態、果皮顏色等特徵，如「夏雪」、「台農1號」、「金蜜」等芒果果實飽滿、果肩微突或果頂圓鈍，且果皮略轉黃綠色則為適當採收成熟度。

芒果雖有部分品種可以「在欖黃」作為採收標準，但不能一概之，農友仍須掌握品種特性及市場需求，採收適當成熟度的果實再配合催熟技術，以獲得最佳品質及新鮮度，並增加果實儲藏或櫥架壽命。愛好芒果的饕客，亦可視品種特徵選購果形完整飽滿、有厚實觸感，及果色均勻的果實即可。若果實有硬實感，表示尚未完全熟，可先置於室溫，等到稍軟後再食用，或放入冰箱冷藏，以增加賞味時間。

