

農業張老師～柑橘採收後處理及病蟲害田間診斷

文/任心怡、楊美鈴
圖/彭立宇、葉瑞燕

採收是柑橘果實由田間生產轉向市場銷售的起始環節，農友們在採收及貯存柑橘過程中會發現果實發霉及腐爛等問題而失去商品價值。本場藉由「農業張老師」活動特邀嘉義大學李堂察名譽教授，親臨西湖鄉為農友們解說柑橘採收及貯存要訣，整理要點如下：

1. 柑橘應視不同品種的成熟期訂定採收期，多數品種採收後品質及營養成分不再提高，因此要達到適宜的成熟度才能採收。
2. 選擇晴天時採收，溼度高易造成果

實腐爛。採收配備需準備齊全如手套、採果夾、採果梯、採果籃等。

3. 採收時一手托果，一手持剪，第一刀剪下果梗後，再剪一次使果蒂平整，避免鄰近果實刮傷。
4. 採收時務必輕採輕放，減輕對果皮傷害。採收不當易造成果皮受傷，即使是肉眼看不到的傷口，都有可能造成黴菌病害引發果實腐爛。果實表皮煤污病要用布或軟刷清洗吹乾，勿用硬刷避免造成果皮磨損。
5. 採收後直接置於陰涼通風處或冷藏，減少果實移動次數。

掌握正確柑橘採收方式，每個環節都能確實做好就能大幅提升貯存品質及樹架壽命。



李堂察教授解說柑橘貯存常見病蟲害樣態



農業張老師「柑橘採收後處理及貯存後病害防治技術」活動吸引近百位農友參加



田間示範正確採果技巧與方式