

# 打通檢疫及貯運品質任督二脈 鳳梨外銷之路更寬廣

農試所嘉義分所 黃守宏

本所113年7月11日新聞稿

台灣鳳梨近年積極開拓日本市場，但常面臨金鑽鳳梨黑心、檢出介殼蟲或紋翅蛾而被燻蒸處理，導致品質劣變並影響銷售時間。經過農業部試驗改良場所組織任務型團隊，以產業問題為導向，開發保鮮及檢疫蟲害關鍵技術，截至今(113)年6月在日本港口檢疫燻蒸率由35%降至24%，且出口量達18,503公噸，較去年成長24%，顯示科研團隊針對產業痛點立即投入技術克服，打造外銷重要基礎已見成效。

農試所表示，金鑽鳳梨並非主要外銷品種，採後處理及果品保鮮更需要相對應的技術。金鑽鳳梨黑心的問題主要為供果品質掌控不佳、外銷倉貯待售時間過長及溫控起伏所導致，農試團隊針對問題核心，強化外銷標準作業程序，從適合外銷的果實採收成熟度、糖度( $\geq 14^\circ\text{Brix}$ )、採收溫度控制(避免呼吸熱累積)、穩定運輸過程果溫( $13\pm 2^\circ\text{C}$ )及倉貯與末端待售點維持低溫約 $6-7^\circ\text{C}$ ，再依日本倉貯及配送環境微調溫度條件，建立整套冷鏈關鍵技術，控制黑心情形的發生，使品質趨於穩定。

農試所說明，紋翅蛾及小果腐敗病主要發生於鳳梨小果目，難以用肉眼識別，外銷鳳梨常因檢疫問題而被燻蒸

處理，造成果實品質劣變及降低貨架壽命。農試團隊積極追蹤探討昆蟲生態，發現紋翅蛾及小果腐敗病入侵危害時機為鳳梨開花期，該團隊除透過與防檢署合作試驗並公告「大利松」及「馬拉松」為增加紋翅蛾防治藥劑項目，以及「腐絕」用以防治小果腐敗病，並宣導農民不要在鳳梨花謝後才施藥，應提早至開花期就用藥，不僅降低農藥殘留風險，同時優化防治時機及提高效果。

該所進一步說明，農試團隊在產季前及外銷期間均親自派員進行包裝場輔導作業，建立集貨包裝清潔作業程序及關鍵查核點，以標準化流程減少集貨場產品汙染及有效清除害蟲，除了防止二次汙染，同時降低外銷檢疫不合格率，透過作業標準的提升，也引導包裝場投資設施設備，使國內整體蔬果包裝及保鮮水準更升級。農試所強調，生鮮蔬果外銷之專業技術門檻極高，必須確保自田間到包裝、封櫃、甚至到港，一路到銷售點都有穩定的品質，才能獲得長期採購訂單支持。尤其目前的栽培環境變化大，病蟲害發生狀況多有改變，針對鳳梨外銷的各項挑戰，農試團隊也會進行各項藥劑及藥效測試、農藥殘留試驗，建立有效防治藥劑種類、施用方式及安全採收期等資料，以符合外銷國農藥殘留容許標準，讓農民施藥防治有方針可循，外銷事業更長久發展。

作者：黃守宏副研究員  
連絡電話：05-2753203