

農 業 生 產



柑橘類果實貯藏法

省農業試驗所 謹靜吾

果實適當的貯藏，可以調節市場的供應和價格，農友們也可以增加自己的收益。本文介紹幾種貯藏的方法，可供參考。

本省的柑橘出產，都集中在十月至次年一月。供應的季節過短，盛產時的價格又過低，所以種植柑橘的農友們應當多注意貯藏的方法。現在把貯藏時應當注意的要點，簡單介紹如下：

(一) 選擇貯藏的果實與注意果實的熟度 選擇果皮堅實而成熟期較晚的品種，如雪柑、桶柑和晚奇西等。應注意選用果實的成熟度適中的，通常於柑橘着色後二、三星期時採收，採收的日期要選擇天氣晴朗的下午，使果皮內的水份較少，宜於貯藏。太青的果實，經貯藏後，果皮容易萎縮而且酸味過強。太熟的果實，果蒂常常甚鬆，易受病菌侵入，貯藏中容易腐爛。柚子或檸檬，過熟採收，果肉常常苦味而且水份變少，果味不佳。

(二) 不可使果實損傷 從採果以至搬運，不可使果實稍受輕傷，這是貯藏柑橘的最高原則。通常使果實受傷的原因有如下幾種，應當注意避免：
 ① 柑橘樹上的刺或枝條過密碰傷果皮。
 ② 剪果梯放置時碰傷果皮。
 ③ 剪果刀尖端過尖或刀口不平整而破果皮。
 ④ 採時所留的果梗過長而碰傷其他果實。
 ⑤ 採果者的指甲觸破果皮。
 ⑥ 採果容器或果實盛具粗糙而刺傷果皮。
 ⑦ 收集果實時擲傷或擠傷果實。
 ⑧ 搬運時因卡車的過份跳動，果實擠壓受傷。
 凡有傷痕，都是病菌入侵的門徑，不可不加以注意！

(三) 應用藥劑貯藏果實 除注意不使果實受傷外，還可以應用藥劑洗滌果實方法，以減少腐爛

。採收之後，準備貯藏的果實，放置在透風通風之處，經過一日或二日，使果實內部的水份，再蒸發去一部份。預先配製濃度八%的硼砂液(即水九十一公份，硼砂八公份)，用時加熱使水溫升至華氏一一〇度(即攝氏四三·三度)然後把果實浸入，連續維持華氏一一〇度五分鐘，不斷輕輕拌動果實，取出果實，陰乾後，即可搬入貯藏室或貯藏庫內。應用硼砂液洗果最大的目的是殺滅並洗去附着於果面的病菌，如在果實生長時期，病菌已侵入果皮或果蒂內，這種消毒的方法，就沒有什麼功效。

(四) 貯藏室或貯藏庫應注意的事項

家庭或小規模貯藏室或貯藏庫，應當注意的事項：
 ① 溫度的調節要均勻，盡量保持冷涼的狀態。
 ② 乾濕要適度，乾濕的變化要小，最好能維持相對濕度七五%—八〇%。
 ③ 通風要適當，要有換氣設備。
 ④ 沒有病菌害蟲或鼠類的侵擾。地下貯藏室，要特別注意排水便利、通風良好、濕度低、無日光直射、氣溫低、溫度的變化少、果實搬出便利等條件。
 貯藏的果實，要單層排列，不可隨意重疊堆積。
 注意地下水位高的地方，不適宜建造地下室。

的是一般的貯藏室，至於大規模的貯藏或建造冷庫貯藏，要請專家指導。

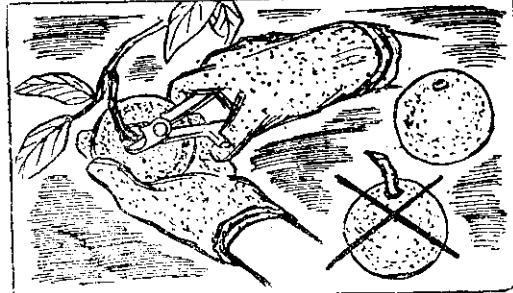
(五) 果實洗滌時所發生的一般病害的認識
 ① 微病：有青微與綠微兩種，初發生時

，果實皮面生褐色柔軟的病斑，漸次擴大，病斑中央部若生青微或綠微，外週為白色菌絲帶，再外層為軟腐層。
 ② 蒂腐病：最初的病徵為果實的蒂或近蒂處發生黃褐色的病斑，漸漸擴大延及全果實。有時這種病斑隨蒂柄排列而滋長，從果蒂穿過果心而延至果頂，果實的外皮呈深褐色帶紋。本病通常先發生在果蒂的部份。
 ③ 炭疽病：剛發生的時候，果皮部着生褐色的病斑，漸漸擴大，果皮柔軟，病斑的表面密生淡紅色的細點，最後全果腐爛，成乾疤或殭果的狀態。

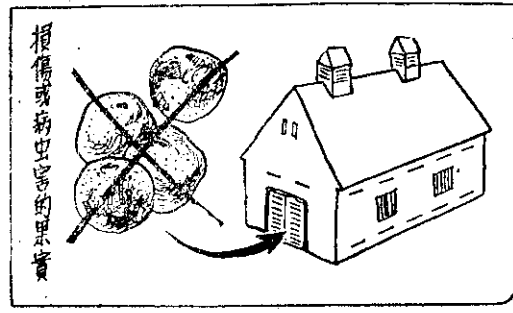
(六) 經常檢查貯藏的果實 明瞭上節所述的病害特徵，在檢查果實時，即易認識。初貯藏之時，可以每二星期檢查果實一次(注意工作人員不可超過二人)，經過一個月之後，即要每一星期檢查一次。發現有發病現象的果實，即刻檢出。檢果要勤謹認真，初病的果實若不檢出，病斑逐漸擴大，病菌的孢子飛出，甚易傳染其他果實。檢果時，手若觸及病果，檢查他果以前要用肥皂水洗手，以免傳染病菌。



(圖一) 應該用圓梯採果剪果，採後將果實放入箱內，再移到果箱內運走，高處果實應登梯採取。



(圖二) 在採收的時候，必須在果實蒂部剪斷，切口必須光滑。



(圖三) 過熱、有損傷或病蟲害的果實，不可以貯藏。