

法方運搬和收採的蕉香意注

禾立方

親愛的農友們，我們的香蕉，大部份輸出到日本去，在產地眼看著翠綠色很漂亮的香蕉，一運到日本，就是傷痕累累，滿目瘡痍，放不了幾天就腐爛了，和其他國家在日本市場的香蕉一比，真是相形見绌。這原因主要就是採蕉和過程的運輸上不小心，香蕉受到外傷而引起的。香蕉是一種很容易腐爛和損傷的果品，如果外皮受傷，病菌進去，運到對方港口就發生腐爛，嚴重時被作廢棄處分，輕微時減低商品價值，因此，在蕉園採收開始，就得小心地不讓果皮受到任何傷害，這樣才能保護香蕉的品質，增加農友的收益。

(一) 怎樣採收？

- (1) 時間：最好在晴天早上露水乾後採收。
- (2) 熟度：外銷蕉採收的熟度，與內銷香蕉不同，熟度太高容易腐爛，太低影響風味，所以，要嚴格控制，依照國家標準上的規定選別，按季節而不同，其規定如下：
 - ① 炎熱季節裏（七月至十月）應為七分至七分半。
 - ② 涼爽季節裏（三月至六月、十一月）應為七分半至八分。
- (3) 工具：香蕉刀、梯（高大植株要用有桿的利刀）。
- (4) 方法：要非常小心，勿使果房擦傷或碰到地面。

- ① 先察看果房附近有否其他植物，或障礙物？如有則應先行除去。
- ② 普通在香蕉假莖離地上四、五英尺處先用香蕉利刀斜割，深度約三分之一（與果房同方向的位置），左手握住果房先端向下拉（疏果時應注意留一段果軸以便採收時左手抓拉之用），右手用利刀把果軸割斷。在割斷同時，應用左手順勢把果房向上托起，以免碰到地上。然後把果房輕輕地放在沒有陽光照射蔭涼的地方，下面要鋪草蓆、蕉葉等柔軟的物質。

- ③ 如果香蕉植株高大，果房太大時，就要兩人採割，方法同前。當假莖切割慢慢傾斜時，把果房放在一個人的肩膀上或另一手托住，另外一人，就把果軸切斷，以免碰傷。
- (5) 堆置地點：果房要放在沒有陽光照射蔭涼的地方，以免溫度升高影響熟度。下面要襯墊蕉葉、草蓆或其他柔軟物質，以免碰傷果手。果房要平放，或豎放，不要疊置。

- (6) 如果是用果手送往包裝場時，還要注意下面幾點：
 - ① 分割果手時，要把果軸留得長些，以便送到包裝場後再行修割塗藥。
 - ② 切割果手時，千萬不要把利刀碰到果皮上，以免引起外傷。



請用增加豐收的 光牌硫酸鎂

◎根據日本農林省實驗結果：

硫酸鎂與三要素混合施用於水稻、柑桔、鳳梨、香蕉、甘蔗、菸草、花生、豆類，及各種農作物，保證您將會獲得增加單位面積產量二成以上。

◎效用：

1. 促進植物產生葉綠素。
2. 促進氮（窒素）、磷、鉀、肥料的效能。
3. 防止植物之枯死、落葉、果實之掉落。
4. 促進植物體內蛋白質及新陳代謝作用，而使根莖強壯，桿部、稻葉，不易倒伏。
5. 改良酸性土壤還原為中性。



施用硫酸鎂可增產一至二成

光正股份有限公司

廠址：士林鎮後港里五十五號之一

臺北連絡處：明正貿易行 臺北市懷寧街四十六號

東勢連絡處：東太行 東勢鎮北興里豐勢路二七五號

電話：(94)2556

電話：33327 • 27170

電話：206