

如何防止檸檬果爛腐？



王 忻

上述種種工作，都是由我們的共同合作機關，如嘉義農業試驗所(嘉義市山仔頂)、鳳山熱帶園藝試驗所(高雄縣鳳山鎮)、高雄區農業改良場(屏東市瑞光里)、中興大學園藝系(臺中市國光路)以及彰化以南各縣政府合作推行的。近幾年來有很大

好的成績，全都是他們的功勞。農復會和農林廳則是協助共同計劃推行的機關。現在本省中南部種植熱帶果樹的風氣很盛，消費量大而價錢好，前途非常有希望，利潤也很優厚。栽培者最重要的是根據自己土地的條件，和經濟的因素慎選品種，並努力

改良栽培技術。許多農友在種植前不知道如何取得優良苗木，很容易受騙。凡遇到種苗選擇或栽培技術上有問題時，請循下列三步驟尋求解決：①請教附近可靠而有經驗的農友；②請教當地縣政府農務課；③請教前面所列的幾個農業試驗或學術機關。

(一) 溫水處理果實

檸檬果採收後，將果實放於華氏一二六度(或攝氏五二·二度)的溫水內浸十分鐘，然後取出晾乾，裝於竹筴內或木箱內販賣或貯藏。

果實放入一二六度F溫水內後，水溫即行下降，此時應隨時加入沸水，使水溫保持一二六度F，因為一二六度F的水溫可以將侵入果實上的炭疽病菌殺死，而不使果實受傷。如果水溫低於一二六度F，則病菌無法殺死，水溫高於一二六度F，則果實有燙傷的危險。

如果實不多，用大鉛盆或大塑膠盆處理果實即可，同時準備一溫度計，隨時測定溫度的變化。處理大量果實時，應做一定溫水浴箱(見照片)，用電熱保持水溫，同時裝有馬達使溫水經常流動，保持上下水溫一致。為便於將果實

檸檬果色香味俱美，號稱果中之王，為本省重要熱帶水果之一，但採收後不耐貯藏，放置三、四天後果實上即發生炭疽病而開始腐爛。此病初時在果實表面生成不同形狀的黑色微小斑點，以後病斑逐漸擴大，即由小病斑聯合而成大病斑，以致使果實整個腐敗不能食用或失去商品價值。檸檬果因在夏季成熟，適值高溫多濕，發病很快。鳳山熱帶園藝試驗分所，為研究防止檸檬果腐爛的方法，曾於民國五十三年作檸檬果貯藏試驗，一方面利用溫湯處理果實，一方面進行低溫貯藏，證明二者配合應用確能防止檸檬果腐爛而且貯藏一月之久。此方法簡單易行，茲介紹於後，以供農友參考。

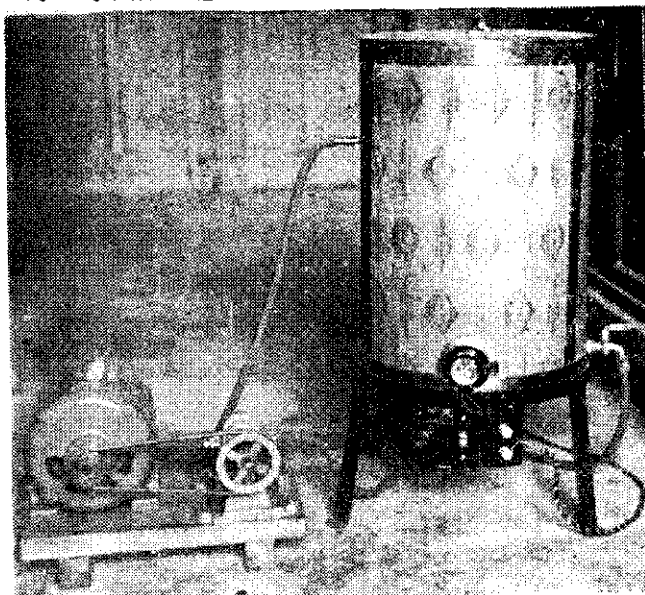
(二) 低溫貯藏果實

放入溫湯內或自溫湯取出，可用一帶提手的竹籬或鐵線籠盛裝果實。經過溫湯處理的果實，放在普通室內(八六度F)，可貯藏九日而不腐爛，如貯藏於華氏四二·八度(或攝氏六度)，則經一月不壞。

檸檬果經採收和溫湯處理後，應立即包裝運到市場販賣。如不出售，即應貯藏於華氏四二·八度至四四·六度(六一·七度C)低溫之下，低於此溫度常會影響檸檬果以後追熟困難，高於此溫度貯藏時間短，在四二·八至四四·六度F低溫之下，能貯藏一個月不腐爛。

(三) 噴藥殺滅病菌

炭疽病菌在檸檬園內非常普遍，一般多自開花期開始以迄成熟期以前，即自果實表皮孔進入而呈潛伏狀態，至果實成熟時病菌即在果肉內發育為害，發展很快，所以為防治炭疽病發生，應自田間開始成熟前每半個月應用一大生M一二二一次，同時將果園內的枯枝落葉隨時收集，加以燒燬，以減少病菌傳佈的機會。



。達馬為左，箱浴水溫定為右，備設的理處湯溫