

香蕉成熟度

鑑別經驗談

方 立 禾

香蕉成熟的適當與否，影響外銷的成績很大，不熟固然不好，太熟了容易損失。目前香蕉外銷市場的品質，逐漸在提高，蕉農們必須及早注意這個問題。

香蕉成熟時變化

未成熟的香蕉，果肉很堅實，所含的主要成份是水份百分之七十一·廿一，澱粉百分之十八·卅六，蛋白質百分之一·八六。澱粉是由葉片行同化作用而形成的，從澱粉又分解為糖類，果肉就逐漸軟化。成熟過程中，果肉內的含水量繼續增加，澱粉分解成糖類的速率亦隨之增加，即果肉的澱粉逐日減少，糖類則繼續增多，最高時可達百分之十四，水份則減為百分之六十八·五，澱粉為百分之四·六九，其他化學成份如膠質、賽路塔、蛋白質、維生素，脂肪酸類、單寧等雖含量不多，但亦隨之而起變化。

香蕉成熟度的高低，是依澱粉分解作用所引起變化的高低而定，變化低時成熟度低，果皮仍是堅硬

，甜味少，反之則成熟度高，果肉變軟，甜味增加，在澱粉分解成的糖類達到一定限度時，即香蕉已達成熟，若再繼續貯藏則糖份開始釀酵，便會軟化腐爛，所以成熟後的香蕉不耐貯藏。

成熟適當標準不同

香蕉外銷的標準規定必須「成熟適當」，所謂「成熟適當」的解釋是在七至十月的炎熱季節，應為七分至七分半，在三至六月和十一月的涼爽季節，應為七分半至八分，在十二至二月的寒冷季節應為八分至八分半，未熟或過熟，都不適當。成熟度不足在七分以下的，雖然加工追熟，它的生理變化常發生阻礙，輕的澱粉不能充分分解，甜味較差。重的會引起果肉變劣，發生青腫病而不能吃。過熟則易發生機械、籠熟、腐爛等傷害，同時更助長軸腐病和炭疽病等病菌的繁殖反而加速腐爛。因此過熟和未熟都直接影響香蕉品質，間接降低商品的價值，豈能不注意呢？

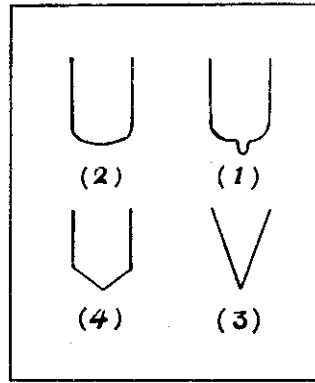
左面那張表是平地蕉和山地蕉在形態和其他各種情況的差異比較，很可供作蕉農們的參考。

鑑定香蕉成熟度的高低，一般僅就果皮顏色、光澤、果指稜角，和飽滿程度而定，但是香蕉常受地理和氣候因子的限制，單從以上三方面鑑定時，往往容易錯誤，而況香蕉的果指外形，常因雨期、旱季、日光、施肥、土壤、以及山地、平地等不同因子而異，並有春、夏、秋、冬四季的分別，同時還可以從味道的澀與不澀，以及澀中帶甜等因子來鑑定，下面是依香蕉生產季節的不同，分別說明鑑定的要點。

春夏蕉的鑑別要點

成熟適當（七分半至八分）的春蕉：果皮具有特有顏色和光澤，稜角不很明顯，果指飽滿，果肉呈灰白色，種籽不很清晰，果皮和果肉的分界不明，蕉指折斷時有乳液滲出，用舌頭碰它有甜味。未熟與過熟的香蕉：未熟的果皮色澤不固定，

果 指 尖 端 形 狀	外銷香蕉所能儲藏天數（按船艙溫度30°C以下計）	色 澤 與 風 味	果 型	開花至採果所須天數		比 較 別		蕉 別
				一〇五	八三	春 蕉	夏 蕉	
指端如乳指尖粗大	八一九	灰白或乳白色	果指肥大果型大，果柄長而果指短而指長彎曲，果型最優美果指不太	一〇五	八三	春 蕉	夏 蕉	平 地 蕉
指端如乳指尖粗大	七七八	乳白或白	果指大而軟鬆，果指薄而果指短而指長彎曲，果型最優美果指不太	八三	一三〇	秋 蕉	冬 蕉	山 地 蕉
指端如乳指尖粗大	八十一	淡黃至微	果指大而軟鬆，果指薄而果指短而指長彎曲，果型最優美果指不太	一三〇	九九	春 蕉	夏 蕉	山 地 蕉
指端如乳指尖粗大	九十一	淡黃色	果指大而軟鬆，果指薄而果指短而指長彎曲，果型最優美果指不太	九九	七十	春 蕉	夏 蕉	山 地 蕉
指端如乳指尖粗大	八十一	淡黃色	果指大而軟鬆，果指薄而果指短而指長彎曲，果型最優美果指不太	七十	九十一	春 蕉	夏 蕉	山 地 蕉
指端如乳指尖粗大	八十一	淡黃色	果指大而軟鬆，果指薄而果指短而指長彎曲，果型最優美果指不太	九十一	八十一	春 蕉	夏 蕉	山 地 蕉
指端如乳指尖粗大	八十一	淡黃色	果指大而軟鬆，果指薄而果指短而指長彎曲，果型最優美果指不太	八十一	八十一	春 蕉	夏 蕉	山 地 蕉
指端如乳指尖粗大	八十一	淡黃色	果指大而軟鬆，果指薄而果指短而指長彎曲，果型最優美果指不太	八十一	八十一	春 蕉	夏 蕉	山 地 蕉



緣一壓，可見果肉中心還有空隙，種籽不明顯，味極澀，過熱的色澤欠新鮮，果指尖端已飽滿，蕉花枯落，果肉色澤淡黃，種籽黑色，味稍澀。
夏蕉成熟適當（七分至七分半）的果皮鮮綠、

表皮柔軟，皮上似佈有粉劑，稜角明顯，果肉不堅實，用拇指和食指沿著果皮外

希望蕉農們養成一個的習慣，每次到蕉園去，隨時察看一下水土保持問題的發生，充分發揮水土保持的保土蓄水和增產的功效。

臺壁植草做覆蓋

（續上期）蕉園平臺階段的臺壁，最好能種牧草，使它被覆在臺壁上，是最好的維護方法，同時還可以生產敷蓋材料。
敷蓋能夠蓄水，並供應土壤有機質，對香蕉有顯著增產的功效，是近年風行的增產良方，但每公頃所需敷蓋材料為數不少，一般所用的稻草價格很貴，而且腐爛又快，維持的時效有限，尤其是運搬費用高，在交通較困難的山坡地，幾乎難以實施。利用臺壁植草，就可以自行生產這項材料，把臺面敷蓋起來，且產量很高，除了經常補充至相當厚度外，旱季還可以割下來用作臺壁本身的敷蓋，減少水分的蒸散，使蕉園全面敷蓋以保蓄水分；用不完的更可以就地作成堆肥施用。有一點特別可以強調的是毋需運搬費用，除草也差不多可全免了。
牧草的種類暫定為南非餵草、天竺草、戀風草等，在春秋間雨後種植，用分株法行三角形密植，草苗可向各水土保持工作站處接洽無價供應，但目前為數不多，可能要先行登記。當然，敷蓋不能說有百利而無一害，如病蟲的防治必需加強，同時要提防火種的蔓延。

單株平臺砌石塊

單株平臺由於步行和作業的關係，很容易損壞，所以在除草施肥時，鋤頭在手，不妨隨時把臺面向兩旁拓寬一點，最好能將單株間分次連接起來，變成平臺階段，這是最好的維護了！
臺面上敷蓋物的維持和補充，特別是外側臺線更是重要，以防蕉葉的大水

稍有光澤稜角明晰，果指不很飽滿，果肉呈乳白色或白色，種籽不明顯，皮肉的分界不清，果指折斷時，滲出乳液很多，味澀。

秋冬蕉的熟度鑑別

秋蕉成熟適當（七分至八分）的色鮮綠且有光澤，稜角不很明顯，果指飽滿，指與指間連接緊密，果柄長而堅韌，果指折斷時滲出乳液較夏蕉為少，果肉呈乳白色，或中央部分微現淡黃色，味澀。

未熟與過熱的秋蕉，略同春蕉，但未熟的果指間連接不緊密，果皮色澤淡綠，果指瘦而弱，過熱的表皮易破裂，皮肉用手分裂較容易。

冬蕉成熟適當（八分至八分半）：果皮青綠，稍帶淡黃有光澤，稜角不很顯著，果指折斷時滲出珠狀乳液，停留在果肉上，少有下滴。果肉色淡黃，種籽黑點很顯明，味不很澀，皮肉的分界清晰。未熟與過熱的冬蕉也略同春蕉，但過熱的果皮失去色澤，果肉呈黃色，味微甜，果皮極易用手分離。香蕉成熟度，除了上述鑑別要點外，尤須注意倒蕉、老蕉、日燒金齒以及生機不旺的香蕉，因為那幾種情形成熟度的高低，難用常情來鑑別。

特別要維護：

香蕉園的水土保持處理

排水通暢防損害

截洩溝是否能截阻住上面流下來的水，曾經沖壞過的更要加強補修。草水溝的草是否被石頭壓住了，有什麼東西堆在上面嗎？上次下雨有否淤塞了？有木本草類長出來了嗎？這些都是隨時要清除掉的。長得較差的草，最好趕快施用點氮肥和磷肥，使它快點長好，草雖然大致會因自己生長而自行修復，但有許多方面，我們還是要替它保養的。
假使做了構造物如跌洩水構等，也要看看有無損壞，隨時予以整修。

· 膠綿溶 ·

排水系統維護上還請特別注意：一是階段或山邊溝出水口和排水溝接頭的地方，有沒有洞？如有則一定要填補好。施工時填土疏忽或因田鼠的穴居等都會發生這種問題，二是清除堵塞物，以保持原有斷面的排水能力。

雨季前，園地的水土保持處理要巡視，發生問題處，隨時整修，大雨以後正是各項工作通過考驗，也應詳加巡視，有問題的，加以整修補救。

