



# 香蕉小把式 裝箱的優點

吳志宗 譯

這是美國新發展的改進包裝方法，將一整把香蕉割成幾個消費者所需的小把式。實施以來，不但減少了許多香蕉無謂的損傷，而且銷售量激增。壹蕉如也能採用此法銷售，前程將無可限量。

## 省時省工又少損害

一把香蕉果手，分成幾個小把裝入紙箱，它的體積僅佔果手裝箱的百分之八十三，在運輸上更能有效地用來放置在有限的貨倉裏。小把式裝箱容量和果手式裝箱重量，每箱都是淨重四十磅，但由於裝箱緊密，所以在搬運處理上比較容易。

在亞熱帶蕉園，當選別和分級消費者所需要的各種銷售等級時，便可以發揮高度的包裝效率，因此，小把式裝箱在香蕉品質保護上較果手式裝箱為優。小把式裝箱的包裝法是為提供最大保護香蕉果實而設計的，把香蕉冠花和接近的果指去掉，可望減低擦傷和壓傷至最低限度。

在零售商店裏，非常小心地分割熟香蕉亦會意外地遭受擦傷和壓傷，小把式裝箱在產地當香蕉果實還青而堅硬時即行分割，因此較不易發生擦傷和壓傷，至少在零售方面，也可以減少傷害的發生。

下表是割把成本和縛帶成本的統計，那是依據每小時工資三元美金，並用長一百八十呎，寬八分之三吋的壓力膠帶，每圈膠帶以美金五角計算。每把香蕉需十四吋的縛帶，一圈縛帶可捆縛一百五十把香蕉。

由下表得知：小把式裝箱可節省零售者分割各銷售等級香蕉的成本，如每箱可省下美金〇·一二三元，每星期以十箱的香蕉小零售商計，則可節省

他利益，雖沒有計算在內，我們也認為很有價值。當商店交易進入旺季時，需要更多時間來重堆貨物，和幫助顧客，此時更感時間是寶貴的，以前分割香蕉所需的操作，我們不能當作是普通的工作，因為它可以減少儲藏的損耗。

人工和材料項目		果手式		小把式裝箱	
人	工	每箱工時	每箱成本	每箱工時	每箱成本
從箱子取出果手再分小把為銷售等級	〇·四二	—	—	—	—
貼壓力膠帶並標出重量和價格	〇·〇四	—	—	—	—
小	計	〇·四六	—	—	—
材料：壓力膠帶	計	—	〇·四九	—	—
總	計	—	〇·四九	—	—

## 注意分裝小心貯藏

小把式裝箱零售者必需注意的事項如下：

- (1) 決不可拋擲箱子。
- (2) 直接從交貨貨車上把香蕉搬至商店儲藏室，在冬季時，香蕉絕不可留在卸貨臺上。
- (3) 將箱子堆在沒有冷風處，以便保護香蕉，但

美金一·二三元，一年中可省美金六三·九六元。

單用這種方法計算費用，並不能很明確表示省下的數字。其

也不可放在直接暖氣機有暖氣流通處，熟香蕉的適宜溫度是華氏五十八至七十度之間。

(4) 檢查到達的每箱香蕉，先銷售最熟的香蕉。  
(5) 檢查香蕉情形後，如儲藏室溫度超過華氏七十度時，將箱蓋打開，箱蓋倒置放置香蕉，然後將箱子依對角線堆起，但不可超過四層，如香蕉有滑薄紙保護的，應將薄紙伸出部分折回箱內。

(6) 小心移動，不可使一根香蕉支撐整把香蕉。  
(7) 小心處理香蕉把，不要直接放在二輪購物車，稱重和計價後，小心地將它放回原容器或放在有光滑平面的四輪運貨車送往陳列處。

(8) 陳列處應有塑膠軟墊製成的墊子襯墊，陳列處應保持整潔，放置香蕉把不得超過一層以上。  
(9) 整個陳列處如有少數過熱或擦傷的香蕉，將會影響陳列的美觀，過熱的香蕉應移至第二級陳列處。第一級陳列最好的香蕉。

(10) 所有放在陳列處的香蕉，應預先稱量，並標出重量和價格，以減少消費者的拿上拿下。

## 香蕉果軸的防腐法

香蕉果軸的防腐法，主要是塗谷仁樂生藥液。應先準備的器具，包括水桶、鉛製量杯、藥筒各一個，谷仁樂生容器、刷子和量瓢各二個，平時藥筒必須密封，放在乾燥處。

使用時，用量瓢每次量二克。泡製用的藥液，冬蕉是四百倍，春蕉三百倍，夏蕉和秋蕉都是二百倍，調製藥液的方法是將谷仁樂生放入容器後，加五西西左右的清水，經充分攪拌至乳狀時，用預定倍數的清水，倒入容器內，再充分攪拌後供使用。

刷藥時每瓢藥粉所調製的藥液塗刷香蕉的數量，以不超過三十籠為限。刷子每蘸一次藥液不能塗刷三梳以上，落梳至刷藥的時間應儘量縮短，以不超過三十分鐘為標準。如蕉農在蕉園落梳後連往檢驗場的，應在未選別前先行塗刷藥液，以免時間過久而傷失效果。