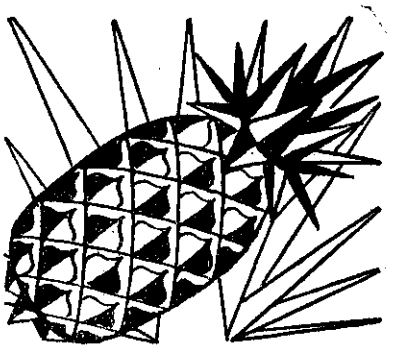
鳳梨生果外銷，應該注意品質！

黃榮瑞



本省鳳梨栽培面積，年年增加，產量已達到供過於求，但自五十三年下半年起，開放自由出口，外銷日本、香港等地，深獲好評，外銷數量急劇增加，五十三年爲一百八十三公噸，五十四年增至七千一百零三公噸，避免了生產過剩價格下跌的危機。爲保持這外銷信譽，希望果農們注意改進產品的品質。

品質優劣的選別

鳳梨品質的優劣，在果實未切開前，非有經驗者，是難以識別的。決定品質的主要條件，爲果肉組織的緻密度，糖酸含量和顏色等，所以現在一般都用敲音法或視果實外皮色澤而判定，尤其外銷果實多數爲未熟早採，對成熟度和品質較難判定。爲保持商品價值，應根據下列條件選別：

（1）出產時期和成熟度：鳳梨產期和成熟度，對品質優劣影響很大。一年四季中，有春果、夏果、秋果和冬果等，都各具有它的出產時期、特性和貯藏力、保存期間。各季外銷果實的成熟度都不相同：

春果：二至五月出產。在二、三月出產的，因此時期本省氣候仍在寒冷時期，果實糖分較低，酸度較高，且耐貯藏，保存期間較長，所以果實外皮熟度最低爲五目。四月出產的果實，品質比二、三月出產者較優，尤以五月出產者最優。果實外皮熟度，二、三月出產者爲基部果目有五目呈黃色，四、五月出產者最低爲基部果目三目呈黃色，以上果實均爲柱聲果者最適宜。

夏果：六至八月出產。此時期雨水充分，氣溫又高，果汁較多，不耐貯藏。如六月出產，果實外皮熟度已呈二目黃色即可，七、八月出產者，外皮有一目呈黃色即可。以上果實以鼓聲果或近似柱聲果者爲宜。

秋果：產期在九至十月，此時期爲雨季末期，品質雖比夏果較差，但較耐貯藏，果實也較小。九月出產的，外皮熟度爲三目。十月出產的，應有四目以上呈黃色者較宜。

冬果：十一月至二月出產。此時爲冬天，氣候寒冷，糖分減低，酸度較高，最耐貯藏，但在四季中，品質最劣，做生果吃，經濟價值很低。外銷果實標準，以外皮熟度應整個果實果目有半數呈黃色，且柱聲果以上爲最適宜。

（2）果型：外銷鳳梨的果型，應選整齊雅觀，並無不良變異狀體者：

疣目：有疣目的果實，不但在裝箱輸送中，容易擦傷腐爛，汚染他果，且到達目的地時不耐貯藏，影響商品的價值。又因疣目不能當做果實吃，消費者意外增加負擔，較不受歡迎。

帶冠芽：外銷鳳梨果實，必需帶冠芽，比較受人歡迎。因爲外銷鳳梨到達目的地時，多數爲觀賞而佈置雅觀，供作裝飾用後再嚐吃，且冠芽又可權充塡充物的一部份，在輸送中較不易碰傷腐爛。但爲裝箱或減低輸送中運費的負擔，冠芽不要過大，也不要過小，最好爲十公分長左右；如果冠芽過大時，應在整個果實花謝後十至十五日間除去冠芽心部，使除去傷口處充分乾燥，以免在輸送中增加腐爛率。（單冠芽爲原則）

採果時注意事項

鳳梨果實，和其他果實不同，因爲它的果實是由許多小果組成的，而且果皮水份又多，品質較柔軟，不能久貯，所以採果時應特別注意：

採果時期：在包裝發送前日的早晨或傍晚採果。氣溫高的白天或雨天，應避免採果。

採果後的處理：外銷鳳梨果實，採果時應使用利刀，從果實基部果柄約留一•五公分處割採，採下果實不要亂堆，在搬運之際要特別留心，切勿使互相磨擦而碰傷。割採後果實應放置於蔭涼通風較好之處，且放置地面應敷乾淨稻草，然後排放，切勿堆積重壓。等待果實外部水濕蒸發後選擇果實大小齊一者，切除基部果柄（留一公分），使用水銀劑「烏斯普龍」稀釋八百至一千倍或過錳酸鉀五百倍，塗佈果柄切口處，預防腐敗菌侵入。

果實大小：果實大小，最好按消費地要求選採但必需按照檢驗規格標準而進行採果爲宜。標準分爲大、中、小三種，即果實直徑十三公分至十四、五公分爲大的，十一•五公分至十三公分爲中的，十公分至十一•五公分爲小的。

病蟲害果的檢除

有病蟲害的水果，無論那一個消費地，都是不歡迎的，鳳梨果實也不能例外。

附着在果實外皮的病蟲害，可以一目瞭然，把它刷去撲滅，但發生在果實裏面的，就難以識別。

（1）粉介殼蟲：鳳梨粉介殼蟲附着於果實外皮或侵入冠芽葉片時，可用刷子刷去撲滅，但有時深入果目花腔，就應檢出視爲不合格果。識別法；果皮不光亮，且有粉介殼蟲附生的黑粉。

（2）果目粗大而破裂，且果目中心稍凹入，花包不完全，用手指敲音時，音響很硬，有黑目病，花萼病和深目病等，都應該檢除。

（3）黑心病：這種病害，在去年外銷生果中普遍存在，爲害最爲嚴重。發生以冬果爲最多，但和肥培管理或氣象因素都有關係。據筆者推想，去年外銷冬果，都爲未熟早採，以致在輸送貯藏期間引發黑心病，並不是發生在採果前；因爲鳳梨冬果未熟時採離母株，在貯藏期間的腐爛情形，多數果心變黑腐爛，果實外皮在次，所以未熟果實到達目的地時，不但發生黑心病，且無鳳梨固有風味，如吃蘿蔔一樣，以致失去商品價值，應特別注意。