

：種品新蕉香



——譯摘 宗志吳——

抗萎縮

病特強

巴列梨 (VALERY) 是香蕉新品種。最近經美國青果聯合公司實地試驗後，證實了它的品質優良，蕉肉甜美，為一般人所樂於接受。這個品種對於巴拿馬病和萎縮病 (FUSARIUM) 的抵抗力特強。蕉葉富堅韌性，對強風的吹襲抵抗力尤強，不易倒伏和折莖。種植後六個月便可開花，八個月就可收穫，且產量很高，每串平均重約五十公斤，而格羅斯米契爾 (GROS MICHEL) 品種，每串僅卅六斤，產量更少，大約祇有廿三公斤。

在目前，美國已將巴列梨品種用最新穎的包裝方法，把整把香蕉分成消費者所需的小把式，在裝箱前，先放入塑膠袋內，然後把空氣抽淨，成為真空狀態，延長貯藏時間，減少無謂擦傷。

在目前的包裝方法，把整把香蕉分成消費者所需的小把式，在裝箱前，先放入塑膠袋內，然後把空氣抽淨，成為真空狀態，延長貯藏時間，減少無謂擦傷。

在目前的包裝方法，把整把香蕉分成消費者所需的小把式，在裝箱前，先放入塑膠袋內，然後把空氣抽淨，成為真空狀態，延長貯藏時間，減少無謂擦傷。

在目前的包裝方法，把整把香蕉分成消費者所需的小把式，在裝箱前，先放入塑膠袋內，然後把空氣抽淨，成為真空狀態，延長貯藏時間，減少無謂擦傷。

在目前的包裝方法，把整把香蕉分成消費者所需的小把式，在裝箱前，先放入塑膠袋內，然後把空氣抽淨，成為真空狀態，延長貯藏時間，減少無謂擦傷。

在目前的包裝方法，把整把香蕉分成消費者所需的小把式，在裝箱前，先放入塑膠袋內，然後把空氣抽淨，成為真空狀態，延長貯藏時間，減少無謂擦傷。

在目前的包裝方法，把整把香蕉分成消費者所需的小把式，在裝箱前，先放入塑膠袋內，然後把空氣抽淨，成為真空狀態，延長貯藏時間，減少無謂擦傷。

對溫度較敏感

早在二千九百零三年，美國聯合青果公司就開

在不加冷氣調節的狀態下，亦能貯藏廿八天到三十天，所以特別介紹本品種，可作為改良香蕉品質，以利運銷外銷的參考。

新品種巴列梨香蕉經過多年而徹底的實地試驗，終於獲得了大家的賞識，並在許多推銷試驗市場中，證實了它的特性，已為人們所樂於接受。

巴拿馬病，又名為大家所知道的「夫殺柳姆」萎縮病。是早在公元一千八百八十年以前，就出現於西半球。到了一千九百一十年，在巴拿馬和哥斯達黎加等地，受此病害的影響，曾達到了驚人的程度。人們由此開始一直研究如何制止此項病害的方法，一直繼續到現在。

巴列梨具有優於格羅斯米契爾的兩項長處，即該品種比較不易吹倒並且可抵抗巴拿馬病。可是，此一青果在運送過程中，却需要更細心的照顧和處理，同時對溫度變化的感受性，也較為敏感。後來經過徹底的試驗和嘗試，帶來了良好的結果。

在一千九百六十二年，我們決定將巴列梨種香蕉裝箱而導入於美國的若干市場作為試驗。經最近的市場試驗調查，顯示了裝箱的巴列梨種香蕉，由於品質、外觀和熟度都够標準，如同格羅斯米契爾或拉卡丹等品種一樣，為消費者所樂於接受。

據味道試驗的結果，許多人認為巴列梨和拉卡丹種香蕉味道甜，為一般人所愛好。不過由於味道的不同，以及一般外觀的任何差異非常微小，因此消費者並不容易識別兩個品種間的不同。

適宜分把包裝

美國聯合青果公司在熱帶地區所施行的裝箱和包裝計劃，在過去幾年間，曾經獲得了顯著的成就，而將全部巴列梨和拉卡丹種香蕉，以裝箱或採用其他適當包裝來供應。無論巴列梨品種也好，或格羅斯米契爾種及拉卡丹種香蕉也好，果實的處理操作次數，要儘量減少至最低程度，這是很重要的。在蕉園由整串香蕉切成一把一把的香蕉，這種方法不僅消除了因搬運那些無法供應銷售部份而引起的多餘消耗，並且提供了選取齊一大的香蕉小果實的方法，使香蕉成為更便於銷售的產品。

隨時調節溼度

在輸送、催熟、儲藏香蕉時，與香蕉接觸的空氣的相對溼度，應保持高溼度。這可防止香蕉果實內水分的過份消失。因為香蕉是會透過此種自然的發散作用而減低水分的。

在輸送期間的低溫度與高溼度之下，香蕉水份蒸發率會減低，並可保存水分。高溼與溼度，加上空氣的流動，將加速水分蒸發的速度，並且由於蒸發作用，蕉皮顏色細胞將受害而成為永久無法回復的損傷。如發生後者的情況時，香蕉的催熟加工反而受到不利的影響。因此，在開始催熟香蕉時，一直到



獲得到明確的跡象，足證催熟變化已經在正常的進行前，青香蕉需要保持較高的濕度。具有催熟加工者的經驗和許多試驗結果，都顯示了濕度在果皮變色以前，如一直保持百分之九十至九十五的時候，而變色開始後即降為大約百分之八十時，可得到最好的結果。

注意催熟加工

香蕉的催熟加工，通常在熱帶產地裝箱的，並不需要由外面供應水分。在蕉皮變色以後，相對濕度就稍微降低，但在大部份情形下，該室內或箱內的最低相對濕度將不至於低到百分之八十以下。催熟加工時，香蕉不得直接曝露在流動的空氣中，因此在催熟加工的過程中，無論什麼時候，都不能移開箱蓋。如香蕉曝露在流動中的空氣，外皮常常呈萎縮現象。



售均行藥農·會農省全

對所有品種的香蕉，尤其對熱帶產地裝箱的香蕉來說，堆積香蕉的加工庫房，應具備良好的隔離、堅固的構造和適當的冷凍等條件。原來用於催熟一串串香蕉加工的，大部份都能適用於催熟相等量的裝箱香蕉。因此，我們應特別注意，換氣扇與冷凍設備，是否在良好的狀態下操作。同時在堆積香蕉時，必需注意要能得到換氣最大的益處，那麼，現有的許多加工設備自能容納比較那些一串串香蕉更多的裝箱香蕉。

再者，為了使可能發生的任何自然變異能減至最低限度，所以在每次催熟加工過程的開始時，我們應使用乙稀 (Ethelene)，使所有香蕉，包括那些任何難熟的香蕉在內，能有同等成熟速度的機會。但如放入乙稀太遲，那麼造成不均勻的成熟情形，將更為嚴重。

細心儲藏搬運

在預定的催熟加工過程完了以後，如必需再儲藏一段時間的話，那就必須將蕉肉溫度降低至五十八度。這種措施，僅適用在四天的催熟加工過程，因為其他日數較多的催熟加工過程，最後終了時，都已保持五十八度的蕉肉溫度。室內氣溫必須保持稍低於五十八度或大約在五十七度。在寒冷的天氣，香蕉在裝運前，可搬移到較暖的地方幾個小時，或者用氣溫自動調節器，使溫度在裝運前提高數度。

，尤其在寒冷的氣候時，通常是以較濃的黃顏色為較好。

在熱帶產地裝箱的巴列梨與拉卡丹種香蕉，在零售商店，也與格羅斯米契爾種一樣，需要同樣細心的處理。同時在催熟加工或運送期間，倘若放在過高或過低的溫度，那麼在展示的時候，它們就將無法顯出新鮮動人的黃色。

可能的話，使已成熟的香蕉，保持在五十八至六十度的狀態。假如在零售商的儲藏處，無法維持這樣的溫度，那麼，為了保護香蕉，我們應採取若干預防措施。假如溫度較低，箱子應緊緊堆積，並蓋好箱蓋。若溫度較高，堆積香蕉箱時，應在週圍保留通風的空間，而在炎熱的天候，或許還需要移開蓋子，並且交叉堆積到大約四層高就可。

把香蕉送到零售商時，應注意以下幾個規定：
(1) 在溫度過高或過低，如冬天或夏天的期間，絕不可把香蕉放置在店舖外面。

(2) 搬運上下裝箱香蕉，要細心謹慎；假如把箱子隨意摔下，或加以粗魯的裝排，那些已成熟的香蕉，將會受擦傷。

有豐潤的黃色，又有適當熟度的香蕉，加上巧用心思的展覽，將使此一精妙熱帶出產的青果，帶來最大的銷售與利潤。(本文摘譯自美國青果聯合公司 United Fruit Sales Corporation)

請用安全可靠的水田除草劑

多谷粒劑

TOK Granular (農藥登記證第665號)

- 植物保護委員會，農林廳推廣水田用除草劑。
- 每甲地用藥量30公斤，播種後三至五天用手均勻撒佈即可，施藥後請保持田面水深三公分三天，以後缺水亦不影響其殺草效果。
- 可與肥料、粉劑或粒劑農藥混合使用。
- 施用多谷粒劑後，完全不必再行人工除草。
- 對水稻不會發生藥害，對人畜、魚介類無害，可安全使用。

說明書函索即寄

臺灣區經銷：臺中縣霧峰鄉草湖路二號 (電話63號)

正豐化學股份有限公司

青象貿易有限公司
臺灣總代理：臺北市漢口街一段一四四號七一一室 (電話三六一七七)

標商記登司公斯哈門羅國美*