

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同等量的裝箱香蕉。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。

把香蕉送到零售商店時，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*