

年節送禮一

釋迦好伴手

●文/圖 盧柏松



釋迦最適食用軟熟度
為雙手可輕易對半剝
開時最好吃

去(101)年受蘇拉及天秤颱風影響，釋迦受損嚴重，產量銳減5成，經農民積極復耕後，目前已恢復生產，現在正是臺東地區釋迦冬期果盛產期，也是品質最佳的時期，非常適合當做年節送禮的好伴手，也寓意來年事事皆佳(釋釋皆迦)。

消費者釋迦之選購及保鮮要訣如下：

一、選購圓整之硬熟果

果實圓整，鱗目大且為綠色或黃綠，鱗溝已開展，無病蟲危害，且無嚴重擦傷或機械性損傷之硬熟果實。

二、果實未軟熟前不可以用PE袋密封或置於10℃以下的低溫冷藏

釋迦果實為高呼吸率的更年性水果，未軟

熟果不可用PE袋密封包裝，以免缺氧窒息，也不可置於10℃以下之冰箱中冷藏，以免果實發生“寒害”，造成生理障害無法軟熟。

三、果實可輕易對半剝開，果肉綿綿時最好吃

果實需軟熟才可食用，最適食用之軟熟度為雙手可輕易對半剝開，果肉呈“綿綿”乳白色時最好吃，當果肉呈“水水”透明狀時，表示軟熟度太高，口感與風味會降低。

四、軟熟果冷藏或冷凍，清涼香甜

軟熟果如未能立即食用，可置於冰箱中冷藏或冷凍，由於糖度高，短期冷凍或冷藏，果肉更清涼香甜，風味更佳。



臺東2號(大目)釋迦
鱗目粗且果實碩大