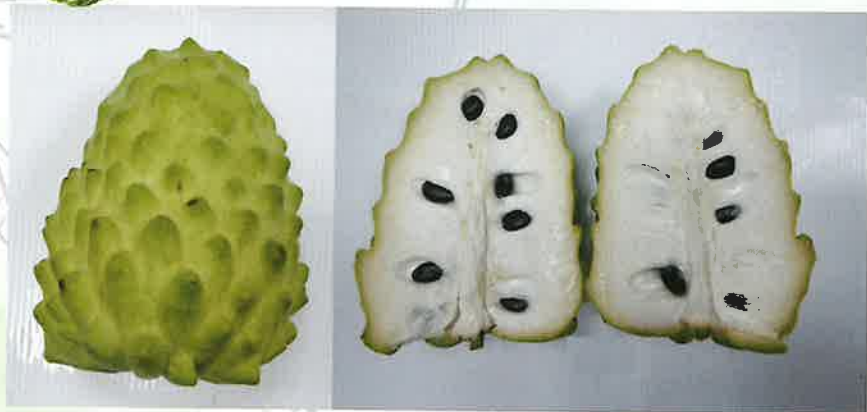




鳳梨釋迦 產季正當時，食用保存有方法

文、圖 / 江淑雯



鳳梨釋迦正常後熟外觀翠綠且果肉雪白

鳳梨釋迦為臺東縣之特色果樹，果肉Q且微酸香甜可口，深受消費者喜愛。惟果實在採後貯運及軟熟過程中，易受環境溫度影響，產生外觀傷害或後熟不正常現象，造成果實外觀褐化或果肉有硬塊。鳳梨釋迦果實採收後開始後熟，在自然後熟條件下，果實後熟臨界溫度為11.8℃，溫度提高則會加速後熟。

鳳梨釋迦雖較釋迦耐貯運，但仍屬於低溫敏感性水果，果實不宜低溫長期貯藏。另外，因鳳梨釋迦果實呼吸率高，未軟熟前不可以用塑膠袋或保鮮膜密封包裝，以免因

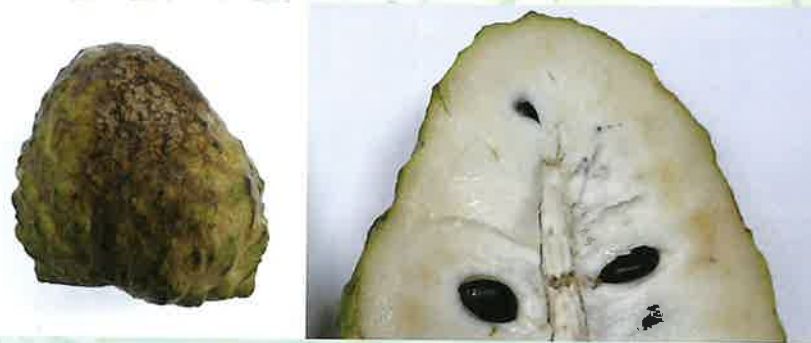


包保鮮膜的鳳梨釋迦軟熟後表皮褐化(左)及嚴重者果肉有紅色斑塊(右)、異味等異常情形。

果實在袋內呼吸產生大量的二氧化碳，造成果實無氧窒息，無法正常軟熟；保鮮膜包裹之果實外觀更容易產生褐化斑塊，嚴重者果肉會有紅色斑點及異味產生。

本場試驗結果，鳳梨釋迦果實貯放在10℃至30℃間，有溫度越高軟熟越快之趨勢；高於35℃環境下會造成果實失水、表皮烘乾褐化、果肉外軟內硬、果心與果肉相連難分離、果梗處部分腐爛、果肉彈性降低及風味較差等情形。建議鳳梨釋迦採收後可放置於15℃至25℃間自然軟熟，15℃環境下平均7.7天後軟熟，25℃環境下平均5.1天後軟熟；果肉可溶性固形物差異不大，約在25.8~26.0° Brix。

鳳梨釋迦冷鏈貯運溫度建議為7℃-9℃，但不宜超過7~10天，因溫度太低或低溫貯藏過久仍會造成果寒害，致使果皮褐化，後熟後果肉也容易褐化且產生異味。因此鳳梨釋迦果實採收後，建議要快速運送到市場或消費者手上，並與物流業者密切配合，如以低溫冷藏運送，溫度不宜過低且時間越短越好，以確保品質。



鳳梨釋迦果實貯藏於3℃下7天果實即會出現寒害徵狀，果皮出現褐化斑點，取出置於25℃下軟熟，褐化會更嚴重(左)，果肉會有部分硬塊及褐色斑點(右)。