

冷藏20天後果實(5°C)
1/6日冷藏 1/25日拍攝



不同品種印度棗冷藏情形

棗子不耐存放

印度棗俗稱棗子，成熟時，果蒂周圍平滑無皺摺，果皮顏色黃綠，但不耐儲放。若消費者儲存不妥當，則2-3日後，外觀顏色褐變，並產生特殊的發酵味道，故保鮮方法特別重要。

品種差異：印度棗之不耐儲放特性，在不同品種之間大有不同。例如特龍、金龍、碧雲、肉龍等品種，其質地雖細緻青脆、甜度高，可惜樹架壽命短，僅2-3日，即無商品價值；五十種（因1接穗可賣50元而得名）及黃冠品種除了質脆清甜、果粒大、果型優美外，尚具備較長的樹架壽命（5-7日），因此廣受小販及消費者之歡迎。

冷藏處理：消費者除了應重視選擇品種以外，採收後之冷藏處理也是一種延長樹架壽命的有效方法之一。棗子採收後還有呼吸作用，因此品質（外觀、質地、香味、內容物等）會發生變化。若以適當的溫度冷藏來控制棗子的呼吸作用，可以減緩品質的變化。經以數個品種的印度棗一同放入塑膠袋中，密封後置於冰箱下層（大約5°C）存放，發現五十品種及黃冠品種冷藏20日後，顏

藏

保鮮印度棗

■ 邱祝櫻

色及風味不變，其餘品種，有些外觀褐變嚴重，有些風味已變。此外，帶有果蒂之果實較無果蒂者，可儲放較久。此種簡易的保鮮方式，除了消費者可以利用外，生產者亦可進一步研究，以利用於調節棗果之供貨量。

放入塑膠袋保鮮脆

好吃的印度棗皮薄、多汁、青脆香甜，所以消費者選購成熟度夠的棗子回家，記得需放入塑膠袋中，密封後置入冰箱下層冷藏，將可享受冰冰涼涼、營養豐富、青脆香甜的印度棗。☺



“五十種”植株及果實