

蓮霧併櫃貯運技術研究

陳明昌

目前蓮霧外銷都以併櫃方式為之。在併櫃外銷之農產品中，蓮霧只是少量(100~200 箱)搭配而已，仍以番石榴或鳳梨為大宗。利用溫濕度記錄器追蹤幾次併櫃水果外銷加拿大時，冷藏貨櫃內及紙箱內之溫濕度變化並且現地調查到貨品質，可作為蓮霧併櫃貯運技術改進之參考。當貨櫃溫度設定 2°C，併櫃產品為番石榴、楊桃、枇杷、蓮霧及金針菇時，調查蓮霧到貨品質及紙箱內溫濕度變化發現，蓮霧明顯產生寒害症狀，品質嚴重劣變，甚至產生異味。實際紙箱內溫度為 2.03°C。當貨櫃溫度設定 8°C，併櫃產品為鳳梨與蓮霧時，調查蓮霧到貨品質及紙箱內溫濕度變化發現，箱內蓮霧實際溫度為 7.03°C，鳳梨為 7.8°C。蓮霧品質明顯優於 2°C 貯運之到貨品質，但仍有寒害問題發生，顯示此一溫度仍不適合蓮霧貯運，宜再提高。

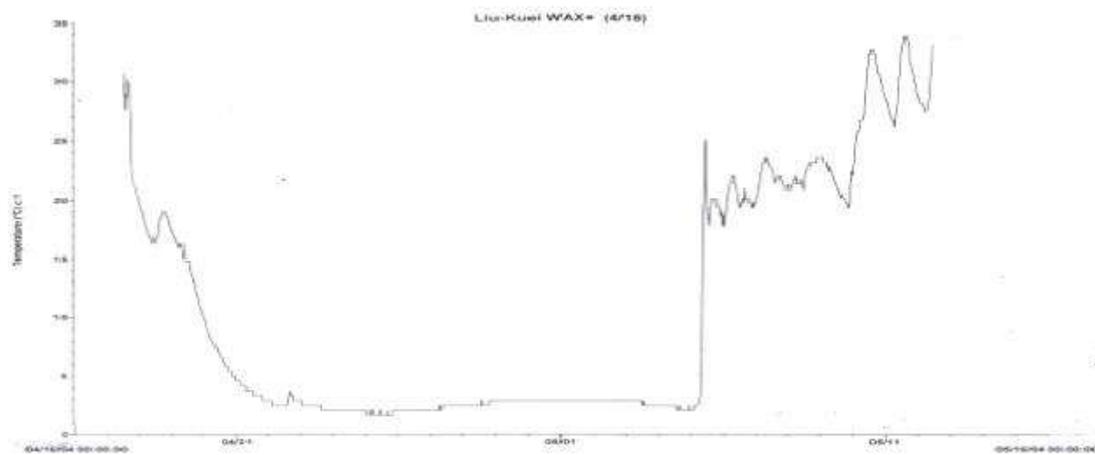


圖 1. 蓮霧併櫃外銷加拿大之貨櫃溫度變化(設定溫度為 2°C)