

農業經營

番石榴策略聯盟

楊文振

高屏地區番石榴策略聯盟自民國 91 年 2 月 21 日在本場開會成立後，即向農委會申請經費。92 年擴大組織盟員到外縣市，新加入的盟員計有彰化縣社頭鄉農會、臺南縣玉井鄉農會和後壁鄉農會，以及高雄縣吉建運銷合作社，並獲得農委會 8461 千元之經費補助。本年度執行成果有：

- 1.於康健、鄉間小路、講義等平面媒體及蕃薯藤網路廣告。
- 2.編印芭樂栽培手冊。
- 3.籌組成立 20 餘人之行銷義工隊。
- 4.外銷數量達 202 公噸。
- 5.舉辦行銷活動吸引 25000 餘人。
- 6.加工與儲運：

(1)芭樂貯藏：

珍珠芭果實於貯藏期間呼吸率及乙烯產生率並無明顯的大量增加現象，因此可判定為非更年性水果。珍珠芭於六個不同包裝處理，分別為 PE 塑膠袋、舒果袋加 PE 袋、打孔 PE 袋、PE 袋內附乙烯吸收劑密封包裝、保鮮膜包裝與未包裝之對照組(裸果)，以舒果袋加 PE 袋及 PE 袋內附乙烯吸收劑密封包裝者之果實其失水率最低，且可有效的延長果實的貯藏壽命。而在五種不同溫度下，分別為 5℃、10℃、15℃、20℃及 25℃，其中以 10℃貯藏者果實之貯藏壽命最長且果實較無寒害及腐爛情形。因珍珠芭屬於非更年性之水果，於貯藏期間各處理果實之品質變化不大，唯在果實硬度方面有隨著貯藏溫度及貯藏期的增加而下降的現象，此可能與果實高溫易失水有關。因此，珍珠芭果實貯藏應以舒果袋加 PE 袋及 PE 袋內附乙烯吸收劑密封包裝且配合 10℃的低溫貯藏，以提高果實之貯藏壽命。

(2)芭樂汁：

- a.在糖度變化方面，番石榴汁的糖度不會隨著貯藏時間的增加而有變化的情形。
- b.在濁度方面，以殺菁 1min，幾丁聚糖 0.1g/L 之番石榴汁，有最佳澄清效果，且隨著貯藏時間增加濁度略為上升。
- c.在維他命 C 方面，以殺菁 0.5min，幾丁聚糖 0.2g/L 之澄清番石榴汁維他命 C 含量最高，且隨著貯藏時間增加，維他命 C 含量會急遽減少。
- d.另外在 15 為 16-28 歲消費者品評澄清番石榴汁接受性結果顯示，在澄清度方面，消費者頗能接受外觀澄清的番石榴汁，但在整體接受性仍是以混濁的番石榴汁較為消費大眾所喜好，推測傳統型番石榴汁在消費者心中仍佔有一席之地。故提昇不同加工技術，強化澄清番石榴汁口味或獨特性，增加其在消費市場上的競爭力，為未來業者需考量之主要方向。