

金煌芒果果實劣變之研究

李雪如

金煌芒果果實大、肉質細緻、纖維少、酸味低、果肉率高，深受消費者喜愛，是目前具有外銷潛力的品種，但果實發育近完熟時，果肉容易產生壞疽現象，嚴重影響產業發展及果農收益。因此本試驗分別在屏東本場及六龜寶來進行金煌芒果不同果實成熟度及果實大小對果實品質及果實內礦物元素含量的影響，期探討果實成熟度及果重與果肉劣變之關係。試驗結果，高雄場金煌芒果花後 120 日之各級果重的可溶性固形物皆 18% 左右，果肉劣變率隨著果重增加而有增加的趨勢；花後 140 日果實之可溶性固形物稍微高於花後 120 日，果肉劣變率有類似的變化；果肉內的鉀及鈣濃度隨著果重增加而減少，磷與鎂濃度則呈增加趨勢，花後 140 日採收的果實，大果內氮濃度明顯增加。六龜寶來金煌芒果於花後 160 日採收，各級果重的可溶性固形物及果肉劣變率亦有類似的結果，而果肉內的礦物元素無明顯差異。

表 1、花後 120 日金煌芒果果重對可溶性固形物及果肉劣變率之影響(屏東市)

果實重量	平均果重 (g)	可溶性固形物 (%)	果肉劣變率 (%)
>1300	1473.29±122.45	18.6±1.1	55
1300-1000	1141.84± 88.33	18.3±1.4	35
<1000	797.83±146.30	18.2±1.8	10

表 2、花後 140 日金煌芒果果重對可溶性固形物及果肉劣變率之影響(屏東市)

果實重量	平均果重 (g)	可溶性固形物 (%)	果肉劣變率 (%)
>1300	1490.93±116.87	19.4±1.4	70
1300-1000	1174.51± 98.58	20.1±1.4	35
<1000	856.44±107.93	18.8±1.8	10

表 3、花後 160 日金煌芒果果重對可溶性固形物及果肉劣變率之影響(六龜寶來)

果實重量	平均果重 (g)	可溶性固形物 (%)	果肉劣變率 (%)
1300-1100	1163.51±51.53	18.67±1.51	20
1100-900	992.25±23.86	19.34±1.28	13
<900	828.99±56.81	18.86±1.70	10