

# 熱水刷洗處理對外銷愛文芒果貯運品質之探討

陳明昌、陳秀文

愛文芒果主要貯藏性病害為炭疽病、蒂腐病及生理性病變。目前國內外銷水果採後處理作業中，利用溫湯處理減輕愛文芒果炭疽病的發病頗具效果。本試驗旨在利用熱水刷洗處理減輕外銷愛文芒果果品腐損率及維持較佳品質，

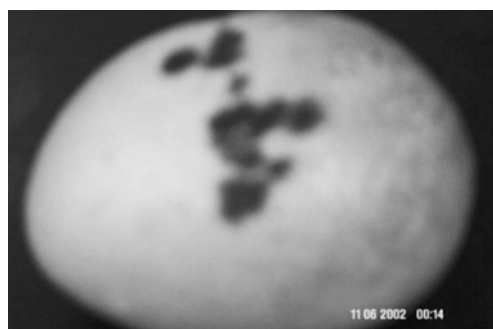
愛文芒果採收後，挑選成熟度及大小一致之果實，進行熱水(55±2°C)刷洗處理(12±2 秒)，包裝後置於 3°C 及 10°C 之冷藏庫貯藏 18 天，移至室溫 3 天，調查貯藏、櫥架果品品質及病害發病率。試驗結果發現，熱水刷洗處理可減輕炭疽病發病，處理後的芒果品質變化與溫湯處理差異不大(表 1、表 2)。

表 1、芒果處理後貯藏於 3°C，第 0 天之品質

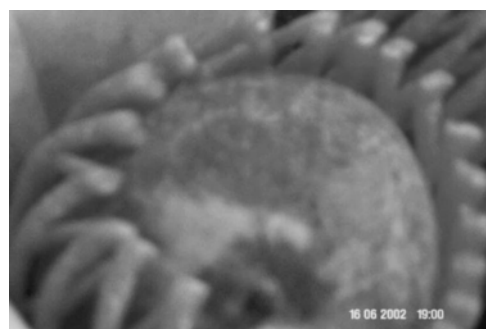
處理	項目	糖度 °Brix	酸度 (%)	硬度 (kg)	色 澤			腐損
					L	a	b	
CK		15.3	0.14	0.13	30.5	16.60	13.4	-
溫湯處理		15.6	0.12	0.11	27.5	14.60	12.1	-
熱水洗刷		16.0	0.12	0.12	35.45	21.48	18.4	-

表 2、芒果處理後貯藏於 3°C，第 18 天之品質

處理	項目	糖度 °Brix	酸度 (%)	硬度 (kg)	色 澤			腐損
					L	a	b	
CK		16.3	0.19	0.13	39.6	28.1	18.6	2
溫湯處理		15.5	0.26	0.11	46.0	22.5	22.4	-
熱水洗刷		16.0	0.18	0.12	26.5	12.8	12.1	-



炭疽病



蒂腐病