

蓮霧貯運技術改進與寒害調查

陳明昌

蓮霧為國內重要熱帶經濟果樹之一。近年來，多家貿易商積極拓展蓮霧外銷市場，以船運外銷至加拿大、俄羅斯、新加坡及中國大陸...等地區。本試驗旨在研究外銷貯運作業模式，探討包裝方式、溫度管理對外銷蓮霧品質的影響，以確保外銷蓮霧品質。試驗結果顯示，新型包裝材料無法吸水，果皮積水易導至果實腐爛，影響蓮霧品質，目前仍無法取代舊包裝方式(紙箱+PE 塑膠帶+蔬果套+乙烯吸收劑)。一般而言，熱帶果樹採收後，貯藏於 10°C 以下低溫，容易發生寒害。試驗結果顯示，蓮霧包裝後分別貯藏於 0°C、5°C、10°C 及 15°C，7 天後調查發現，0°C 貯藏出現嚴重寒害症狀；5°C 貯藏出現輕微寒害症狀；14 天後，10°C 及 15°C 貯藏仍未出現寒害症狀，但有輕微病害發生。貯藏 21 天後，0°C 貯藏，果實組織已完全破壞；5°C 貯藏，果實發生輕微凹陷及水浸狀等寒害症狀；10°C 及 15°C 貯藏仍未出現寒害症狀，但有黴腐現象發生。



圖 1、蓮霧外銷包裝方式



圖 2、蓮霧寒害症狀