

熱處理對印度棗低溫貯藏寒害的影響

陳明昌

印度棗屬於低溫敏感性之熱帶果樹，其果實採收後貯藏於 5℃ 低溫二星期，會發生果皮凹陷及褐化等寒害現象，不利長時間貯藏運輸及低溫檢疫措施。據研究指出，貯藏前熱處理可以提高某些水果貯藏期間對於低溫的忍受力，降低寒害現象並延長貯藏壽命。本試驗旨在了解印度棗低溫貯藏寒害現象，利用貯藏前熱處理來減輕印度棗低溫貯藏寒害，以供印度棗外銷作業參考。

89 年度試驗以 35℃ 至 60℃ 水浴處理印度棗果實；結果顯示，各種處理溫度在處理 24 小時之後，印度棗果實都有熱害發生，且對於寒害的減輕影響不大。本年度試驗以 38℃、40℃ 及 42℃ 乾熱及濕熱空氣方式處理印度棗果實 48 小時，結果顯示，3 種處理對於印度棗果實均造成熱害。有關貯藏前熱處理減輕熱帶園藝作物低溫貯藏寒害技術的改進，仍有必要進一步探討。