

套袋對印度棗果實品質之影響

邱祝櫻

本試驗旨在探討不同材質套袋對印度棗品質之影響，提供農民參考。試驗於著果後第 60 日，分別以 PE 袋 (底端逢合線留 1cm)、牛皮紙袋、紙袋、不織布及不套袋等 5 種處理。每種袋子處理 10 個果實，每株共選取 50 個果實，共處理 5 株，每單株視為 1 重複單位。結果顯示，牛皮紙袋及塑膠袋之成熟日數最短，大約 110 日，不織布袋、紙袋及不套袋處理大約 115 日。成熟期之判斷以塑膠袋及不織布袋較容易，紙袋次之，牛皮紙袋較困難。品質方面，色澤、重量、口感、糖度、風味以牛皮紙袋最好，不織布袋、紙袋、不套袋處理次之，塑膠袋最差。以實際應用而言，牛皮紙袋及紙袋若能改善其透明度將值得利用。為節省套袋人工成本，則以網室栽培較佳。

表 1. 不同材質套袋處理之印度棗果實成熟日數、成熟度判斷、口感、樹架壽命之差異

特 性 \ 種 類	牛皮紙袋	不織布袋	紙袋	塑膠袋	不套袋
成熟日數(日)	110	115	115	110	115
成熟度判斷	難	易	難	易	易
口感(分)	10 [#]	8	8	6	10
樹架壽命(日)	4	5	4	2	5

#: 口感共分四級，第一級10分、第二級8分、第三級6分、第四級4分

表 2、不同材質套袋處理對印度棗果實品質之影響

特 性 \ 種 類	牛皮紙袋	不織布袋	紙袋	塑膠袋	不套袋
果型(長/寬)	1.20	1.20	1.20	1.22	1.20
果重(g)	116.4 ^{ab+}	109.2 ^b	110.5 ^b	124.7 ^a	113.0 ^b
糖度(Brix%)	10.2 ^a	10.7 ^a	10.8 ^a	9.1 ^b	10.5 ^a
酸度(%)	3.0 ^a	2.9 ^a	2.9 ^a	2.5 ^b	2.8 ^a
糖度/酸度	3.4	3.7	3.7	3.6	3.8

+ : 表中橫列數值之英文字母相同者，表示其差異沒有達 Duncan's 5%顯著水準。

