

臺灣棗外銷核心技術整合與運用

江筱慧

棗‘高雄 11 號’果實成熟度越低，5°C 貯藏與常溫櫥架壽命越長，但果實貯藏後期(21~28 天)因炭疽病發生嚴重而腐損率高，‘高雄 11 號’電照果的貯藏壽命較正期果長約 2~3 天。

需檢疫處理之外銷，‘高雄 11 號’櫥架溫度 5°C 為臨界溫度，檢疫處理後，海運及櫥架販售期合計應在 10 天以內，並維持 3~5°C 間的低溫，較能控制並維持果實品質。‘金桃’5°C 櫥架溫度雖僅有部分果實出現輕微的腐爛，但為確保整體果實品質，仍建議果實貯運及櫥架販售期間，應保持在低溫 5°C，以延長櫥架壽命及維持果實品質。

毋需檢疫處理之貯運，‘高雄 11 號’及‘金桃’以 0.02mm PE 袋包裝貯藏 35 天內均可有效降低失水率至 1% 以下，果實外觀仍飽滿；不論品種(‘高雄 11 號’或‘金桃’)及成熟度(7 分或 8 分熟果)，貯藏 21 天時均開始出現貯藏性病害，隨著貯藏時間愈久，發病狀況愈嚴重，貯藏 28 天時，已有 5-10% 的貯藏病害癥狀，貯藏 35 天時，病害發生高達 50% 以上。故以毋需檢疫處理國家為目標市場時，可使用單果 PE 袋包裝維持果實水分，並控制運輸與櫥架販售期在 21 天、5°C 的條件，可有最佳的商業品質。

‘高雄 11 號’、‘金桃’及‘中葉’以 1°C 碎冰水中預冷，‘中葉’預冷達到目標溫度的時間最短約為 80 分鐘，‘高雄 11 號’次之，‘金桃’所需時間稍長，三個棗果品種無論在貯藏前進行碎冰水預冷與否，對果實在低溫檢疫、模擬海運及櫥架之品質改善效果不大，且在櫥架回溫時，三個品種果實均因病害發生嚴重而失去商品價值。

以熱風處理棗果，再經低溫檢疫 1.2°C、14 天與 5°C、7 天模擬貯運及 3 天回溫測試，對寒害發生沒有改善效果，且溫度上升至 5°C 或室溫時，寒害、病害及腐爛發生也隨之增加。