

鳳梨不同品種外銷中長程市場之貯運性評估

陳思如

臺灣具有多元之鳳梨品種，有機會供應用於不同產期與市場之布局，本研究調查國內生產之6個品種(系)鳳梨之耐貯運性，藉以篩選耐貯運之品種，或了解不同品種間品質劣化問題類型與發生時間之差異。各品種(系)之貯運後品質劣變主因主要可歸納為近果心果肉水浸狀或褐化(Internal Browning Spots, IBS)之寒害徵狀及小果腐敗病(Fruit Core Rot, FCR)等病害造成之果肉腐損，於13度模擬貯運21天後，‘台農17號’表現出較弱的低溫耐受性，所有受試果實IBS均超過2級，‘台農23號’、蜜梨及水蜜桃鳳梨的低溫耐受性中等，IBS小於2級之果實比率分別為83%、67%及50%，而‘台農4號’及‘MD2’則表現出卓越的耐低溫能力，所有受試果實IBS程度均小於2級。小果腐敗病之感病性方面，‘台農17號’對小果腐敗病較不敏感，於模擬貯運第21天，小果腐敗病小於2級之果實比率仍有91.67%，而‘台農23號’在花期預先防治的情況下，貯運後小果腐敗病小於2級之果實比率亦仍有92%，蜜梨、水蜜桃鳳梨和‘台農4號’受試果實則表現出對小果腐敗病較高的敏感性，小於2級比率僅17% (表1)。「MD2」受試果實於13度模擬貯運後出現明顯之果肉大面積腐損，降低貯運溫度至9度則可明顯減緩腐損比率與程度。果實之低溫耐受性與感病性之表現可能因不同產季、栽培方式等而有差異，後續將重複試驗並針對各品種(系)貯運後主要劣變問題建立適合之採後處理技術或貯運條件。

表1. 各品種(系)鳳梨經13度模擬貯運21天之內、外部品質變化

| 品種(系) | 總可溶性固形物含量(°Brix) | 可滴定酸含量(%) | IBS小於2級比率(%) | 小果腐敗病小於2級比率(%) |
|-------|-------------------------|-------------|--------------|----------------|
| 台農17號 | 14.29±1.07 ^z | 0.719±0.099 | 0 | 92 |
| 台農23號 | 15.91±0.71 | 0.884±0.118 | 83 | 92 |
| 蜜梨 | 19.64±2.67 | 0.796±0.176 | 67 | 17 |
| 水蜜桃鳳梨 | 15.19±0.85 | 0.757±0.063 | 50 | 17 |
| 台農4號 | 20.23±1.80 | 0.658±0.072 | 100 | 17 |
| MD2 | 16.03±0.66 | 0.597±0.062 | 100 | 84 |

^z Mean ± SE