

文心蘭切花採後品質檢測端點建立

翁一司

本研究以文心蘭‘檸檬綠’(Oncidesa Gower Ramsey ‘Honey Angel’)切花為試驗材料，探討田間採收時間及田間至包裝場運送作業時間，經包裝場外銷採後處理作業程序及貯運後對切花品質的影響，以確立切花外銷關鍵作業點。結果顯示，早晨採收時田間溫度較低，越接近中午採收田間溫度越高，5月份於15：30採收，田間溫度仍可高達35.5度(圖1)。切花進入包裝場進行外銷採後處理作業並經過11度10日貯運後，切花水分含量以早上採收者較高，下午採收水分含量最低(圖2)。文心蘭切花採收後不論於早上或下午運送，經包裝場外銷採後處理作業及11度10日貯運後對切花水分含量無顯著差異(圖3)。因此，田間採收時間為影響文心蘭切花外銷品質關鍵作業點之一。

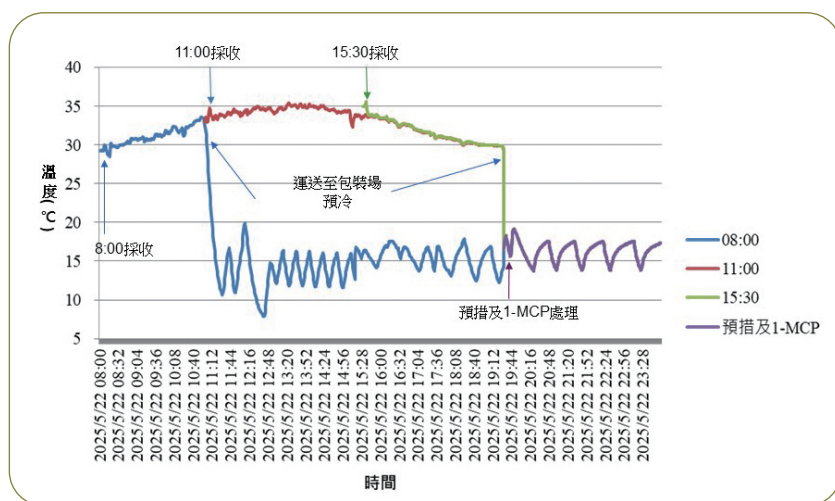


圖1.文心蘭切花不同採收時間及運送至包裝場後續預冷及1-MCP處理作業溫度變化情形

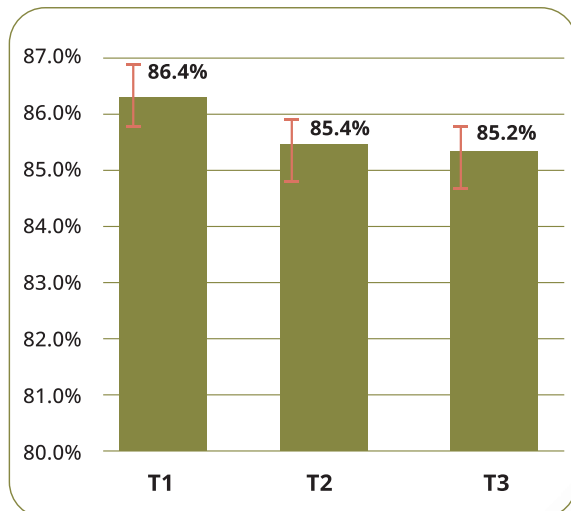


圖2.文心蘭切花不同採收時間(T1：8:00、T2：11:00、T3：15:00)對包裝貯運後之切花水分含量影響

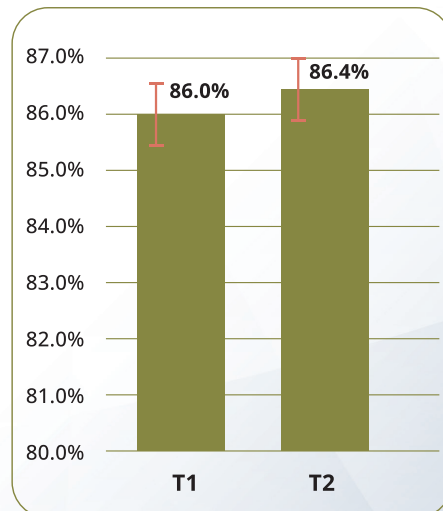


圖3.文心蘭切花採收後不同時間(T1：10:00、T2：17:00)運抵包裝場對包裝貯運後之切花水分含量影響