

溫湯處理與貯藏溫度對芒果‘高雄3號’果實品質之影響

林怡如、林子文、李雪如

炭疽病為芒果採後貯藏期間常見之潛伏性病害，對果實外銷品質造成嚴重影響。本研究評估溫湯處理與貯藏溫度對芒果‘高雄3號’炭疽病抑制效果及果實品質之影響，芒果經60度30秒、58度1分鐘及55度3分鐘溫湯處理後，分別於9度及13度貯藏7天，評估其病害發生率、病斑面積及果實品質變化。結果顯示，經溫湯處理後之果實，其炭疽病罹病率與病斑面積均顯著低於未處理對照組，溫湯處理具有有效預防效果。其中以60度30秒處理之抑病效果最佳，且不影響果實外觀與食用品質。貯藏溫度則對果實品質具顯著影響，9度貯藏果皮色澤較佳，並維持果實硬度，整體品質優於13度貯藏。綜合結果，溫湯處理結合低溫貯藏可兼顧病害預防與品質維持，為芒果‘高雄3號’採後處理之可行策略。

開發臺灣油芒及黑小米加工技術

林怡如

高屏地區原鄉部落擁有深厚之農業文化底蘊，黑小米及臺灣油芒不僅為當地指標性特色作物，更深刻連結著黑米祭及小米祭等重要祭典。然而，現階段這些作物多僅具傳統文化意涵，或以初級農產品形式流通，缺乏深度加工技術與多樣化商品，本研究旨在開發具部落文化內涵之加工產品，期能結合農遊體驗、部落廚房與茶敘點心需求，建立臺灣油芒及黑小米之烘焙加工技術。針對臺灣油芒之開發，本研究探討栽培期作、烘焙溫度(60~140度)及貯藏方式對烘焙茶品質之影響，並分析總多酚含量及抗氧化能力。綜合評估風味與機能性後，選用春作採收之種子，以100度進行烘焙，並採用完整顆粒貯藏方式，最能製作出高品質之臺灣油芒烘焙茶。另在黑小米加工技術方面，進行100~200度之烘焙處理，分析不同烘焙溫度對色澤、總多酚含量及抗氧化力之影響。研究結果顯示，150度與170度烘焙處理之黑小米具有較佳抗氧化能力，後續選用150度烘焙黑小米製作餅乾產品。