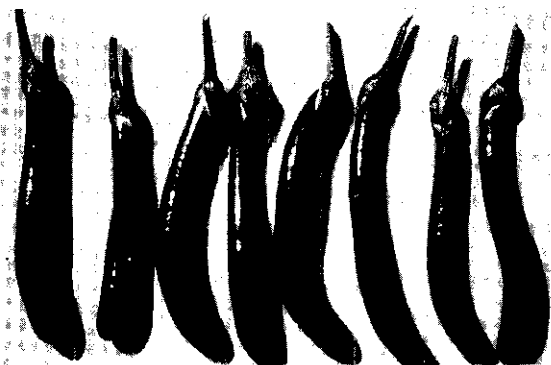
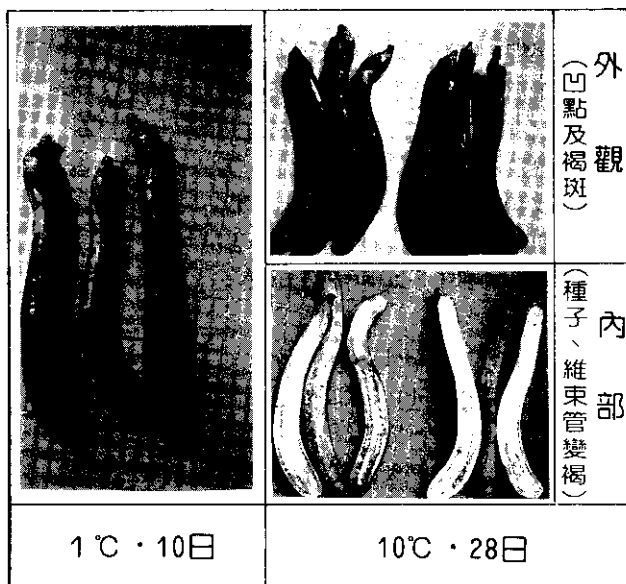


茄子採收後處理

/蔡龍銘



採收適度之茄子爲果萼下果皮稍露白色爲準。



茄果貯藏於1°C或10°C均發生寒害之情形。(1°C者較嚴重)

茄子爲高屏地區之重要蔬菜之一。

本省栽培的茄子較軟，不論煮、蒸、炸、炒等，皆很可口。茄子的果皮，因爲含有花青素，因此呈現紫色或紫紅色。但因果皮薄、肉質軟，故不耐貯運。

採收後處理之重要性

茄子採收時期，由於正值炎熱天氣，而農民往往只將採收後的茄子，先散置田畦間，再用籬筐收集；而田間因無遮蔭設施，又無適當之預冷措施將其整理裝箱，故常受陽光曝曬，使果溫極易升高。另外，茄子在運至市場出售時，也常因果實交疊錯放，以至茄果受擠壓，同時因呼吸熱之關係，也容易使果溫升高；呼吸熱升高則造成茄果的損傷，並且水分蒸散迅速，造成表皮萎縮，對商品價值及貯藏性都有影響。

宜在陰雨天或清晨採收

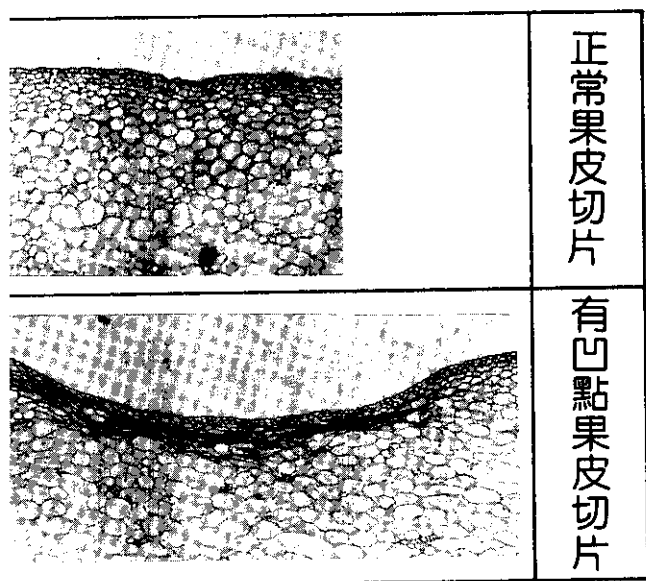
茄子採收後之貯藏性，事實上可溯及採收前的種種情況。茄果適宜的發育溫度約爲22~30°C。高屏

地區可由9月開始至次年2月左右都能生產。茄果自開花可以採收約30日，溫度高時果實發育較快，而溫度較低時，則果實發育較慢，雖然果實成熟較慢，但採收後之貯藏性較佳。採收當日的天氣亦有關係，據日本的研究認爲，陰雨天採收者（氣溫低）較晴天採收者（氣溫高）貯藏性佳。採收時果實的成熟度也有關連，較早期（較嫩果實）採收者，貯藏性較差。如此農友採收茄子應以清晨採收（氣溫低）爲佳。另因茄子果皮很薄，肉質柔軟，故採收必須小心，且不要用竹筐裝填，避免擦傷及擠壓，最好能用裝填3~5公斤之紙箱裝箱，小心排放，擠壓易使茄子果實受內傷，果肉褐變。採收成熟度之判斷爲果萼下方之果皮露出些微白色部分時採收最適當（圖1）。

低於10°C貯藏不適宜

一般蔬菜採收時，均用冷藏方法以使貯藏期間能延長。但茄果因屬熱帶性作物，不耐低溫，故不能用太低溫冷藏。筆者曾就溫度對茄果的貯藏品質加以研究，發現1°C及10°C之貯藏均會使茄果發生寒害（

正常



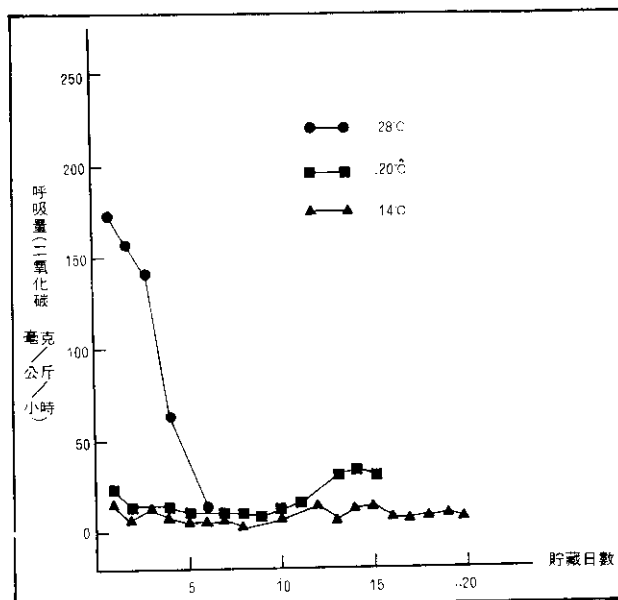
之果皮與有凹點果皮之切片在顯微鏡下觀察拍攝之照片。

(Chilling injury)。所謂寒害就是果實在低溫貯藏時產生的一些不正常的現象，也因此影响其品質。圖2中所顯示的茄果於1°C貯藏10日後，果皮產生褐斑，進而擴大使果皮之紫色消失。貯藏於10°C經28日後果皮上亦出現凹點及褐斑（外觀），內部的種子及維管束也變成褐色。故10°C及更低之溫度，均不合於茄果的貯藏。普通家庭之冰箱，大致維持4°C，事實上已不適於茄果的貯藏。

若將果實有凹點（上述受寒害的症狀）之組織切取，用石腊包埋法予以固定後切片，封入玻片中，在顯微鏡下觀察可看到如圖3所示的情形，正常的果皮組織，細胞完整表皮光滑。而有凹點的組織，其表皮細胞並未變化，但內部數層細胞則發生塌陷現象，細胞變成扁平化，此即果皮上為何產生凹點的原因。

用塑膠薄膜包裝

茄子果實因水分蒸散快而易發生縮縮，故貯藏時應以塑膠薄膜或保鮮膜包裝以減少重量損失。塑膠袋密封包裝一般較無包裝或打孔塑膠袋包裝者為佳。



不同溫度下，儲藏時之呼吸量變化

貯藏時若溫度高則呼吸量大，茄果內部的成分損失就較多，故以較低之溫度貯藏為宜，但因有上述之寒害現象，故以不低於10°C之溫度為宜。圖4中所顯示者為茄果貯藏於28°C、20°C、14°C之呼吸量的變化，可知溫度愈高呼吸量愈大，茄果的貯藏壽命就愈短。14°C下貯藏之茄果約可維持21~28日。茄果在果蒂部分容易散失水分，而在溫度較高時，很容易受黴菌的污染而發霉，以致很快腐爛。所以採漸進式降溫之方法，對於減少果實的寒害有幫助。

貯藏時橫放為佳

果實裝箱時以橫放為佳，筆者最近就果實貯藏時之放置姿勢做一研究，發現倒置貯藏的茄果其呼吸量較橫置貯藏者為高。而呼吸量高的茄子，其內部成分之消耗快，因而貯藏壽命會較短。

綜合上述茄果採收應在低溫（清晨）時較佳。採收後應小分級包裝，最好用小的紙箱裝箱，避免擠壓。貯藏時以稍低之溫度（14°C左右）較佳，太低溫造成寒害，太高溫則容易腐爛。貯藏時可用塑膠薄膜包裝減少水分蒸散，避免重量損失。