

木瓜 果皮 1 分黃時採收

運輸最有利，催熟後最香甜

木瓜果皮黃化的程度，常用做為成熟度之標準。如果未達綠熟階段，過早採收，即使木瓜催熟後，還是發生甜度低、品質差的現象。

木瓜是屬於更年性水果，其果皮顏色與總固形物含量有很高之相關性，因此，常被用來做為控制木瓜熟度的標準。

花蓮地區農民為方便運輸，多在果實尚未黃熟時採收，運銷時，在紙箱中加入電石催熟，至販賣商手中即可出售。

可是，木瓜也常因果實過早採收，未達綠熟的階段，即使木瓜催熟後，還是甜度低、品質差。花蓮農業改良場有鑑於此，特探討木瓜最適合的採收熟度及催熟的方法，使木瓜具有良好的品質，又有足夠的運輸能力。



木瓜熟度分級 左：黃熟度0.5分
中：黃熟度1分
右：黃熟度2分

0 公克三種處理，置於室溫（14~17°C）下催熟，每隔2日測重量及品質之變化。

採用台農2號品種

花蓮農業改良場採用之木瓜取自花蓮縣吉安鄉，品種為台農2號兩性果。將採收之木瓜按果皮顏色分為三種熟度：1. 果皮約5%轉成黃色為第1種。2. 果皮約10%轉成黃色為第2種。3. 果皮約20%轉成黃色為第3種。然後按不同熟度分別裝箱，每箱20粒木瓜，箱內放入電石催熟，電石劑量分每箱100公克、50公克及

採用之步驟及方法

1. 重量變化：貯藏後之重量與採收時重量之百分比。
2. 硬度：利用Asker牌之硬度計測定，其硬度最高為200，最低為0。
3. 黃化率：果皮轉黃面積佔全果面積之百分比。
4. 糖度：果實糖度以手持測糖器測定。

觀察不同熟度之外觀反應

木瓜採收後重量會逐漸減輕，採收後第6天，重量降為原重量之97%左右，不同之採收熟度及電石催熟劑量對重量之變化，無顯著之影響。

但是木瓜可利用果實表面黃化的程度做為成熟度之標準，對成熟度較低之第1種木瓜（果皮黃化0.5分），不論電石之有無，採收後之黃化速率緩慢，至第6天黃化率才達百分之20幾，熟度仍未達可食用的程度。而成熟度較高之第2種木瓜（果皮黃化1分）及第3種木瓜（果皮黃化2分），果皮黃化較快，迅速達到可食用的程度，但除第2種木瓜（果皮黃化1分）熟度不施用電石催熟處理者黃化較慢外，其餘處理電石有無影響亦不大。

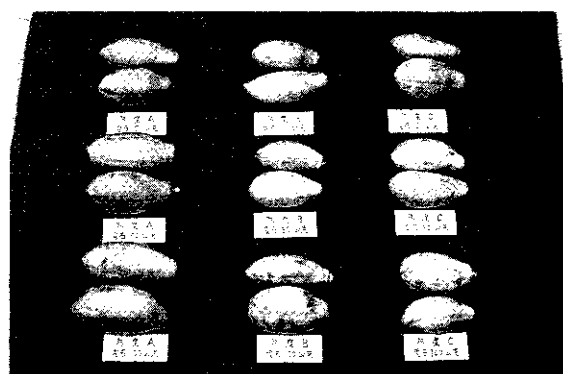
木瓜果實之硬度，會隨着貯藏時間的增加而減小，換句話說，貯藏時間的增加，木瓜果實的硬度會隨着軟化，其中以成熟度達1分或2分熟的木瓜，軟化之程度較快。

1分熟以上採收最香甜

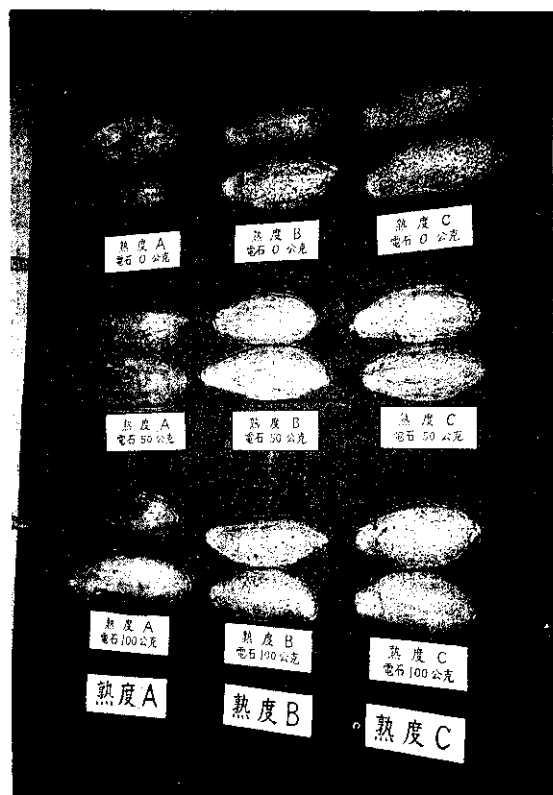
至於糖度，採收時熟度低之第1種木瓜，測其糖度亦較低，採收時熟度較高之第2種及第3種木瓜，其糖度則較高。但利用電石催熟劑量及貯藏的時間，並不能改善果實之糖度。

因此，木瓜在熟度低時採收，果實之糖度亦較低，且電石催熟劑量及貯藏時間並不能改善果實之糖度，故應避免於低熟度時採收。

有關不同季節木瓜最適當的採收熟度及催熟所需的電石劑量，則仍有待探討。 ■



木瓜以電石處理後2天



木瓜以電石處理後6天