

怎樣改進外銷鳳梨生果的品質

選當地水菓
類生產較少
的時期和市
場。

鳳山熱帶園藝試驗分所

黃崇瑞

（二）採果

鳳梨的

以往本省生產的鳳梨生果，外銷到達目的地市場檢驗時，常常發現腐爛或品質不好的現象。這是由於採果時不注意果實的熟度，和包裝搬運不適當，受到損傷所引起的。這種損傷的創口，很容易使腐敗的細菌乘機侵入，鳳梨果實就逐漸腐爛，失去商品的價值。適當的採果和包裝、搬運，可以減少這種損害。現在把生果經營法，採果、包裝、搬運和裝倉、裝船方法，介紹給農友們作參考。

(一) 生果經營法

本省鳳梨果實出產期（夏果）以七、八月為最多，正是雨季。這時期果實水份較多，包裝的填充物也有濕氣，長途運輸果實較易腐爛。輸出生果的，要特別注意下列幾點：

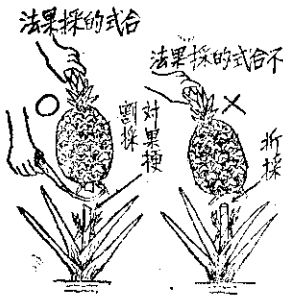
①選擇出口時期：以三月至七月為宜。



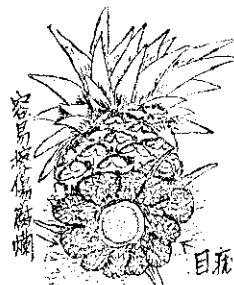
容易受腐爛

日疣

實果的日疣有（一厘）



法方的實果採 (二強)



寶果的日疣有 (一匣)

時期：以三月至七月爲最適期，這時期氣候乾燥，運輸果實較爲安全，容易保持鳳梨品質的良好，包裝容易，是鳳梨外銷最好的時期。

②選擇市場：外銷生果，應



置放的實果 (三圖)

留果梗約一・五公分長。(㉑)採下的果實不要堆積太高，搬運之時要特別留心，不要使果實互相磨擦受傷。(㉒)果實割採後，放置蔭涼處所約半日或一日，仍注意不要堆高、重壓(如圖三所示)。等到果實外部水份蒸發後，就可選出無病蟲害，大小齊一的果實。(㉓)把果實的基部果梗切口處，用水銀劑(ウスプルン)一千倍液，或過

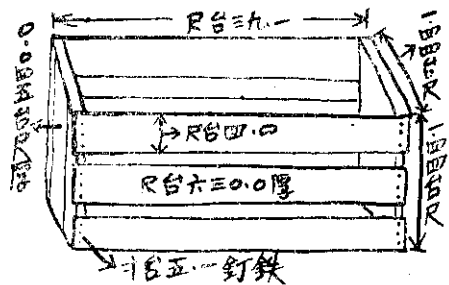
蕉、木瓜稍有不同，不能過熟。所以外銷鳳梨生果，要注意運輸日數，採果時期、方法和包裝等的適當配合。鳳梨果實是許多小果組成的一種複果，果皮也含有水份，品質比較柔軟，所以不能貯久。如運輸期間約在十天左右的，應注意下列數點：

- ①採果時間：應在晴天下午。
- ②果實熟度：應選擇果實的每個小果大半呈淡黃色，近似成熟期的果實。

一，果徑約十二公分至十三公分無疣目的果實（有疣目的容易擦傷，引起腐爛，如圖一所示）。③留冠芽：外銷果實需要帶冠芽（鳳梨尾），比較受人歡迎。包裝中，冠芽也可作為填充物的一部份，果實較不易腐爛。如欲除去冠芽，應該在開花終了時除却，以免運輸時腐敗菌由冠芽切口侵入。

④果實採折後的位置和處理：①採折果實：果實採折時儘量使用鋒利的刀割採（如圖二所示），

構造和尺寸如圖四所示。木板應選沒有節目的，以免運輸時容易壓斷。裝釘用鐵釘長一·五英寸，每板用釘六支。

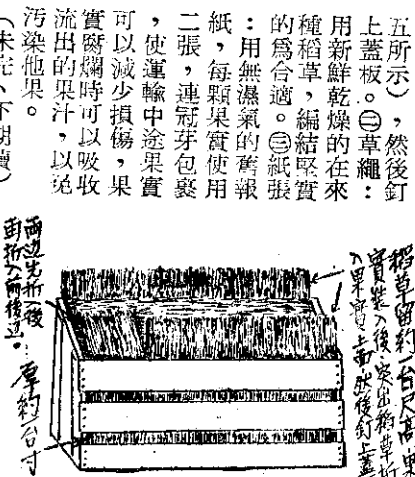


寸尺和造構的箱木 (四圖)

●包裝

鳳梨生果的包裝材料，有木箱、稻草、草繩、紙張等類，現在分述如下：

入。
預防腐敗菌的侵
木灰塗布消毒，
五%液，或用草
ガンサンカリ）
錳酸鉀（カマン



置放的草稻充填 (五圖)