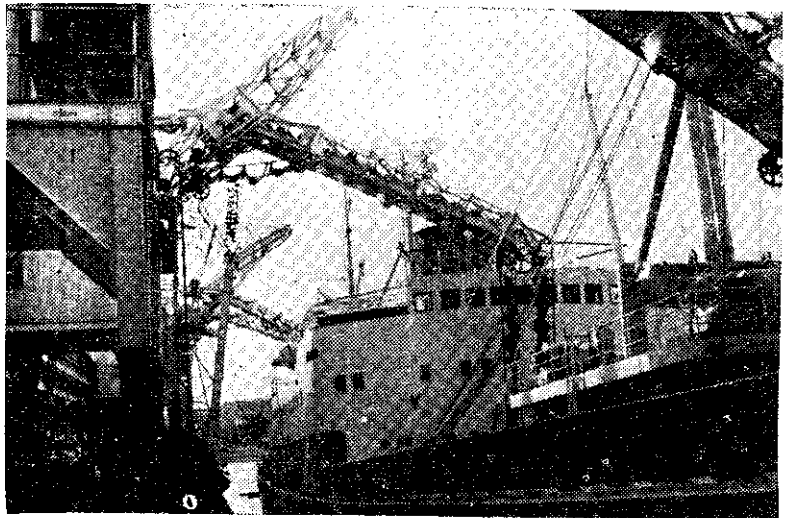


中南美洲的

香蕉

運銷

技術



●船輪的備設氣冷有進裝蕉香把機送輸狀裝

南明蔣

中南美洲的香蕉生產方法，已經在本刊第九期介紹過。本篇繼續向你報導中南美洲香蕉的運銷特點，他們是用專人採收，香蕉絕不受傷，經過除花洗果，妥善的包裝檢驗，用冷藏運送到消費地區。這種切合科學的運銷程序，和生產技術一樣，很值得本省蕉農和青果運銷機構加以研究的。

三人組隊採收 不讓香蕉受傷

中南美洲採收香蕉的方法，是由三個人組成一隊，負責採收。其中一人最有經驗，負責選制，其餘兩人，負責把香蕉肩負到運蕉車或高架的運蕉索道。蕉株被切倒下的時候，香蕉果房落在肩負工人的肩膀上，所以自始至終不讓香蕉和泥土接觸。因為泥土附着果面，會使香蕉擦傷，所以必須在搬運中保護周密，竭力避免。

自果園到包裝場的運蕉方法，以採用高架索道，最為理想。因為香蕉的果房掛在索道上，互相保有距離，不致摩擦擠壓，不會受傷。

如果採用運蕉車搬運香蕉，就須先用塑膠袋套好，再用紙包裹後，橫放在運蕉車的厚墊上。（厚墊很像日式房屋內用的榻榻米），用騾或機車拉到包裝場，擦傷也可減少。

包裹用紙是用二層高級厚牛皮紙做成，中間鋪有紙屑打成的紙絨，厚約〇・三公分，包在香蕉果房上，既可避免日晒，又可防止受傷，一舉兩得。

在南美厄瓜多爾共和國，經採收以後，先放在鋪在地面的蕉葉上，用一塊布輕拂，除去果指先端的乾花，和果面的灰塵；然後切下老株的假莖，用手把葉鞘一片片分開，拿來包被在果房外面，再用枯蕉葉的中肋，細縛兩頭，裝車送往集運場，擦傷倒也不多。

先除花後洗果 除蟲防腐殺蟲

除花是包裝場處理香蕉的第一步作業。香蕉先

端的乾花，外觀固然不好，還會隱藏病菌和害蟲，招致腐敗。乾花如在運送途中脫落，夾在果指中間，還可促使擦傷。所以香蕉運到包裝場的時候，須把果房掛在索道上，由工人用布輕拂，掃落乾花，不能掃落的，就用手採摘。

矮腳蕉的乾花很不容易掃落，需要一一用手摘除，不勝其煩。但在開花後的幾天以內，果實先端的敗花，很容易用手碰落，去花工作可以在那時候施行，並可預防指端腐爛病。因為這種病是由花延及果指的。矮腳蕉高祇六尺，所以去花不難。

中南美洲的香蕉，全部在洗果後輸出。洗果的目的有三：

一、除去果面農藥和污物，使外觀好看。

二、除去果面泥土灰塵，防止擦傷。

三、除去病菌孢子，防止腐爛。

最簡單的洗果法，是把果房先放進一個桶，裏面裝有重硫酸鈉四十倍液，浸洗約半分鐘，取出再在另外一桶流動清水中，浸洗幾次就好了。因為硫酸鈉可以除去果面的波爾液多殘渣，凡噴波爾多液的，都用這種方法洗果。

設備完全的香蕉包裝場，採用高壓力噴水洗果，香蕉的全房掛在高架的索道上，當香蕉通過洗果室時，水從各方向噴來，就把香蕉洗清。

兩種包裝方法 都用冷藏輸送

一、全房輸送的包裝：香蕉的果房，洗清以後，掛在鐵索上，淋去餘水，套上塑膠袋；塑膠袋上每隔十公分就有一個小孔，孔的直徑約二公分，可以通風，同時還可防止擦傷，和減少水分蒸發。中南美洲生產的大蕉，有三分之二，都是採用這個方法包裝輸出的。（下期續完）