



桑椹果實成熟度之品質變化與採收後處理

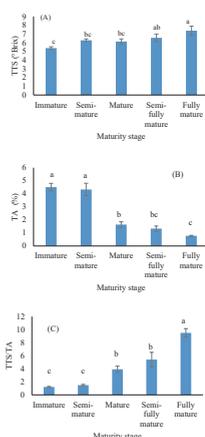
Quality change and post-harvest treatment of mulberry fruit

將果實依照不同成熟度分為未成熟果（紅色果皮）、半成熟果（20% 紫黑色果皮）、成熟果（50% 紫黑色果皮）、近完熟果（80% 紫黑色果皮）、完熟果（紫黑色果皮）五個等級。隨著果實成熟度增加，可溶性固形物由 5.4° Brix 增加至 7.4° Brix，可滴定酸度由 4.51% 降低至 0.44%，糖酸比 1.2 增加至 19.5，花青素由 0.17 mg. g⁻¹ 增加至 1.12 mg. g⁻¹。雖然完熟果實有最佳的果實品質表現，但由於果實具有不耐貯藏特性，可採收近完熟果以增加貯藏之能力。

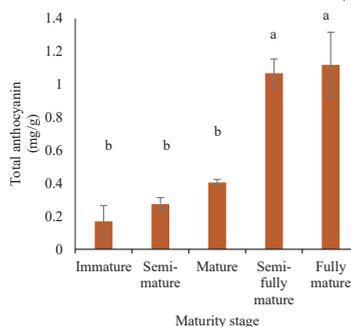
桑椹因皮薄多汁而容易受損且貯藏不易，因此包裝及貯藏保鮮處理格外重要。採摘完整無受損之果實，並使用小量的採摘容器，不僅有最佳的果實品質，且可避免再次整理及包裝造成果實損傷，且具有直接出貨銷售的優點。新鮮桑椹必須在採收後當天食用完畢，利用冷凍保存方式可延長賞味期限，冷凍前以清水將表面雜質去除，經分裝後置入 -20 °C 冷凍保存，取出後可立即食用，無需再次清洗。



不同成熟度之桑椹果實（由上而下為完熟果、近完熟果、成熟果、半成熟果及未成熟果）



桑椹‘苗栗1號’不同成熟度果實可溶性固形物(A)、可滴定酸(B)及糖酸比(C)



桑椹‘苗栗1號’不同成熟度果實總花青素含量



小包裝盒採收桑椹可避免擠壓且可直接出貨