



11 月金柑果實多已轉色成熟，為主要採收、上市供貨的月分之一。

11 月金柑栽培管理作業

「立冬過，稻仔一日黃三分。」

「小雪地封初雪飄。」

「立冬」後隨著東北季風南下，帶來一波波寒流及水氣使得降雨日數增加，易造成農作物的損傷，柑橘類果實易發生裂果、落果、水傷等情況，但低溫卻有利於柑橘類果皮的轉色。11 月金柑大量轉色成熟上市，是各盤商、加工廠、合作社等主要收購的月份。因此在果實採收時仍要持續注意土壤水分控制及病害管理，尤其供應金柑鮮果的農友，更要注意果實的採後處理與貯藏方式。

一、土壤水分管理與追肥施用

有關土壤水分管理與追肥施用在「10 月金柑栽培管理作業」文章已說明過，本月份仍要隨時清理果園及周遭排水溝並加強排水作業。但在地下水位高、大雨過後常排水不良，或近年曾發生雨後大量落果甚至全株落葉的果園，建議可利用塑膠布進行地面覆蓋，以有效減少雨水滲入土壤，造成根部淹水、缺氧，導致落果、落葉，亦可降低根部吸水過多造成裂果、水傷。

金柑果實採收期長，自 10 月下旬起至隔年 3 月中旬，如遇降雨會降低果實可溶性固形物（俗稱糖度）的含量，因此雨後或降雨空檔可以氧化鉀、硫酸鉀、高磷鉀等鉀肥稀釋約 1000 倍以葉面施肥補充，另外建議每 2 ~ 4 週少量多次撒施鉀肥，以維持採收中、後期之果實品質。



地面覆蓋塑膠布，可有效減少雨水滲入土壤，以降低裂果、落果之比例。



伴隨東北季風所帶來寒流與降雨，要特別注意土壤水分管理，否則易造成落果。

二、病蟲害防治

採收期間若遭遇降雨，在降雨過後或降雨空檔，可參考植保手冊，針對會造成果實腐爛、發黴之病害，如綠黴病、青黴病與蒂腐病等，選擇免訂定容許量之農藥作預防性噴藥，如三元硫酸銅等。不得已需化學藥劑防治時，針對綠黴病與青黴病，可於果實採收前 4 天噴施 40% 腐絕可濕性粉劑 1000 倍或 50% 免賴得可濕性粉劑 4000 倍；防治

蒂腐病則可在果實採收前 4 天噴施 40% 腐絕可濕性粉劑 1000 倍或 25% 克熱淨 2000 倍。



劇烈的土壤水份變化易造成裂果。

三、果實貯藏注意事項

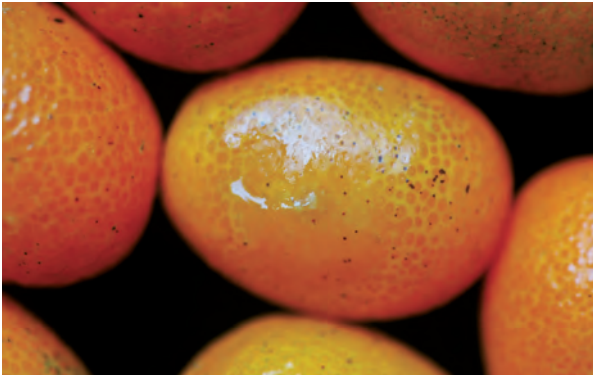
果實貯藏時所發生腐爛、發黴等問題，多決定於果實採收天氣與採收方式，而消費者對金柑鮮果之外觀品質要求又比加工廠收購之加工果標準更高，更需加強並落實選別與分級工作。以下為果實採收後應注意之事項：

1. 貯藏溫度

以往農友在田間採收後直接裝於肥料袋就上搬運車或貨車送至盤商或加工廠，可能因降雨或數量不足等原因，先擺放於室內陰涼處延後出貨，但本場試驗顯示室溫下貯藏 2 ~ 3 天至 1 週左右就會有腐爛、發黴果出現。故建議於 0 ~ 5℃ 下貯藏，較能維持其新鮮度，以散裝於塑膠籃框的金柑為例，在 0℃ 貯藏 4 週後果實腐爛率約為 15%，貯藏於 5℃ 約為 30%。

2. 貯藏時之包裝資材

本場比較牛皮紙袋、PE 封口袋、塑膠盒和散裝於塑膠籃框等各種包裝方式之貯藏效果。冷藏時，常因水氣凝結造成紙袋潮濕，另塑膠盒封蓋與 PE 封口袋雖已先做打洞處理，但塑膠盒壁及 PE 封口袋內仍會有水氣凝結，當果實表皮接觸包裝資材上的冷凝水後易導致果實腐爛，尤以 PE 封口袋之腐爛率最高、塑膠盒次之，而塑膠籃框散裝最低。故建議金柑出貨前，可散裝於塑膠籃框，四周外圍包覆 PE 塑膠布，可防止果實失水並避免果實與塑膠布上冷凝水直接接觸，再置入 0~5℃ 冷藏庫貯藏，可延長果實鮮度達 3~4 週。



金柑貯藏前，應仔細選別，淘汰被果實蠅叮咬（左上圖）、發黴（右中）及受傷的果實（下圖）。

3. 其它注意事項

再次強調搬運、移動時應輕搬輕放，籃框應鋪設軟墊並淺層鋪放金柑果實，分級時果實收集籃應鋪放軟質襯墊或墊高收集籃，以縮短果實落下距離，減少果實碰撞之傷害。另外青黴病或綠黴病等果實貯藏病害多發生在有傷口之果實，建議進冷藏庫前再次篩選，挑出被果實蠅叮咬、水傷或受傷的果實。貯藏時亦應隨時檢查，挑出已發黴或腐爛的果實，避免感染鄰果。



金柑採收後宜進行分級，各級別果實收集籃需鋪設軟墊，以降低果實掉落時之衝擊力道。

金柑採收期間如遭遇降雨而需用藥防治時，需特別注意安全採收期之相關規定。有別於傳統加工果的採收作業與後續管理，鮮食金柑更需加強選別、分級與貯藏條件等注意事項，以利延長儲架壽命，分散金柑某批次過於集中成熟之採收與出貨壓力。