



採後包裝及貯藏溫度對‘宜蘭紅肉拔’番石榴果實品質及貯藏壽命之影響

李建瑩

‘宜蘭紅肉拔’番石榴為更年性品種，果實不耐貯存，本試驗以不同包裝方式及貯藏溫度，盼延長貯藏壽命，減少農友銷售壓力。

‘宜蘭紅肉拔’以 PE 袋加舒果網、PE 袋、舒果網及裸果等不同包裝貯藏於 5°C 下，腐爛率以裸果最高，其他三種包裝 (PE 袋加舒果網、PE 袋、舒果網) 次之，有無包裝之果實腐爛率具明顯差異。失重率以 PE 袋加舒果網包裝及 PE 袋最低，經過 16 天貯藏後失重不到 1%，其次為舒果網包裝及裸果約 6%。而果肉硬度、抗壞血酸含量、可滴定酸及總可溶性固形物含量，各種包裝之間並無顯著差異。

‘宜蘭紅肉拔’番石榴以舒果網包裝番石榴果實貯藏在 0、5、10 及 20°C 下，其腐爛率及失重率，隨著貯藏溫度的升高及貯藏時間增加而明顯上升，果肉硬度隨溫度及貯藏時間增加而明顯下降。抗壞血酸含量、可滴定酸含量和總可溶性固形物含量則無顯著差異。果皮色澤之 L 值和 b 值隨貯藏時間增加則無太大變化但後期貯藏 12 天後開始下降；而 a 值隨貯藏時間增加而逐漸上升。

本研究中‘宜蘭紅肉拔’番石榴以 PE 袋加舒果網包裝，貯藏於 5°C 下為最佳之貯藏條件，其貯藏壽命由 5-7 天可延長至約 12 天。

個人重大績效：

- 一、辦理金柑健康管理及相關講習會 12 場次(截至 10 月)、金柑有機驗證申請教育訓練 1 場次、農民學院進階訓練之金柑健康管理班，整合植物病蟲害防治、土壤改良與肥料施用、作物栽培管理等方面，降低農友農藥使用，促進吉園圃升級及產業轉型。
- 二、辦理農民學院進階訓練之高接梨栽培管理班，參加班會 16 次，說明降低梨穗寒害及改善梨蜜症嚴重程度等試驗成果，降低農友損失，提高梨果商品價值。
- 三、改善更年性番石榴品種採後處理方式，將貯藏壽命由 5-7 天延長至 12 天，減少農友銷售壓力。

發表文章：

一、期刊論文

二、研討會論文

三、論文摘要

1. 陳季呈、李建瑩 2012 採收方式、包裝材質、氣候及貯藏溫度對金柑採後貯藏之影響 *臺灣園藝* 102:399-400。

2. 簡文暄、李建瑩、陳吉村、尤進欽、郭純德 2012 貯藏溫度與包裝方式對‘中山月拔’採後品質及貯藏壽命之影響 *臺灣園藝* 102:397。

四、專書及專書章節

五、技術報告

1. 陳季呈、李建瑩 2012 鮮食金柑採收方式與採後處理作業要點 *花蓮區農技報導* 103 期。

六、其他出版品

★ 1. 李建瑩 2012 金柑健康管理生產體系介紹 *花蓮區農業專訊* 83:22-25。

★ 2. 李建瑩 2013 金柑健康管理之介紹 *花蓮區農業專訊*(已接受)