

貯藏溫度對文旦柚果實品質之影響

劉啟祥

利用花蓮縣瑞穗鄉所產之文旦柚為試驗材料，進行不同貯存溫度（常溫、10 與 5 ）對文旦柚果實品質影響之試驗研究，以為開發長程貯運技術之基礎。結果顯示，不同貯藏溫度對文旦柚果實之失重率具有明顯之影響，貯藏溫度之下降，可以減緩果實失重之速率；貯藏溫度對於果皮厚度、果實硬度與果球率之影響則於貯藏 4 5 週後表現，對果汁率、可溶性固形物含量、可滴定酸含量、糖酸比與果肉截切值變化之影響則較不明顯。貯藏溫度亦可減緩果實顏色綠色度於貯藏 5 週後之改變，但對於顏色之明度與黃色度之變化影響則不明顯。試驗結果初步證實，文旦柚短期貯運可利用常溫貯藏以降低成本，長期貯運則可考慮市場對果實特性之需求再決定貯藏溫度。