

## 溫度、塑膠袋包裝及乙烯吸收劑對採收後苦瓜品質之影響<sup>1</sup>

黃鵬<sup>2</sup>

### 摘要

為明瞭各種採收後處理對苦瓜品質之影響而進行本試驗。初步結果顯示利用塑膠袋包裝可延緩失重。於 30℃ 溫度下，置於打洞塑膠袋之苦瓜品質較完全封閉者為佳。於 5℃ 下失重及黃化情形皆較 30℃ 下減輕，但有凹點之寒害現象，利用塑膠袋包裝可減輕此凹點之程度。將採收之苦瓜依據外觀及形態細分為 ABC 三級，其貯藏力隨成熟度增加而減少。於紙箱內內加乙烯吸收劑（過錳酸鉀加蛭石）可延緩成熟度較高之 AB 級苦瓜之老化，但對較不成熟之 C 級影響則小。B 級苦瓜果色白果實大小均勻，外型美觀、貯運力佳，為適當之採收熟度。