

## 哈密瓜適期採收及成熟度鑑別技術

李國明 1993 花蓮區農業專訊 3:3-5

宜蘭地區近二年來洋香瓜及哈密瓜栽培面積達 200 公頃，除南澳地區瓜農實行稻田集團轉作洋香瓜 120 公頃，並厲行分期分批栽培，從 2 月至 7 月均有種植外，壯圍鄉及五結鄉也集中在蘭陽溪下游兩岸沖積土，於每年春作種植，形成主要的產區，給瓜農帶來了相當高的收益，確實具有發展潛力。



新世紀哈密瓜為宜蘭特產

所謂哈密瓜係指農友種苗公司育成的“新世紀”品種，果實本身具有香甜清脆、可口、甜而不膩、風味特佳等特點，頗受消費大眾喜愛，如果栽培管理良好，再加上適當的採收期，往往 1 公斤在產地即可賣到 60 70 元。由於品質好、甜度夠，一般消費大眾仍然不會嫌價格太貴。瓜農們投下辛苦的耕耘，春作栽培下來，一公頃的淨利高的可達 60 萬元，一般也在 30 萬元左右，以短期農業投資來看，已屬於高價值的經濟作物。因此，本區的哈密瓜栽培仍然是有利可圖。然而要達到高品質的要求，對於如何把握哈密瓜最適當採收成熟度，以確保品質，是十分重要的。

園產品採收成熟度的判定，是確保產品品質的重要因子之一，由於採收成熟度的決定頗為困難，往往須同時考慮數種因素才能決定適當的採收期，而哈密瓜的生長受季節性氣候環境之不同而有差異，有經驗的瓜農，可經由果皮顏色的變化，果皮網紋的形成，果實的硬度，果實的彈音，果實的外觀大小或形狀，開花後天數，甚至果肉色澤的轉變，甜度的測定，果實組成份之變化等等，作為適當採收成熟度的重要指標。本場為配合哈密瓜內、外銷市場需要及高品質的要求，曾在蘭陽分場進行兩年試驗，針對「新世紀」哈密瓜採收成熟度加以研究，以探討哈密瓜在其不同生育過程間之生長、開花、結果等習性，並調查物理化學性狀之變化，以供訂定採收成熟度之指標。依據兩年來調查分析結果，謹提供哈密瓜各種適當採收成熟度之鑑別方式，供栽培瓜農參考。

### 一、果實顏色之變化：

果皮的顏色由初期的淡青綠色，逐漸轉變成草綠色，再呈墨綠色，而後顏色由深轉淺，成熟期變成青綠到黃綠色之間。另果實與地面接觸之底部果皮呈深黃色時，亦可視為哈密瓜的成熟期。

果肉顏色由初期淺青白、乳青白轉綠白而後淺黃，成熟時期果肉呈橙黃色，肉質清脆多汁。據有關研究指出，網紋甜瓜的果肉變化由綠白色至黃色，是由於產生類胡蘿蔔素所致。



哈密瓜成熟時果皮由墨綠色轉變為青綠色

### 二、果皮網紋之變化：

哈密瓜果實網紋之多寡也可作為採收時期之判斷，據國外研究者指出，網紋甜瓜在開花後 14 16 天果皮網路開始出現，18 22 天網紋呈現清楚。而本試驗調查結果，著果後幼果

果皮有絨毛，10 天後消失而出現平面無凸起的網紋；開花後 20 天起有凸起之網紋出現，25 天果皮網紋約 15%，20 天以後就明顯展開，且從果實蒂部附近開始，然後逐漸往臍部伸展。開花後 30 天網紋約 40% 左右，35 天時為 60 80% 之間；開花後 40 天果實之網紋可達 85 100%，也就是進入完全成熟階段，此時期之果實如仍留在瓜田不採收則容易腐爛，造成很大的損失。尤其蘭陽地區氣候多雨潮濕，更應注意把握採收適期。

### 三、果實甜度之變化：

哈密瓜在開花後 5 天到 25 天之間，糖度僅約在 Brix4 8% 之間而已，增加有限。而 25 天後糖份含量會增加，36 天後糖度驟然增加，依據測定，開花後 35 天糖度可達 11.5%，40 天時為 12.2%，已達優良品質風味及甜度的要求。亦即哈密瓜的甜度必須達到 11.5% 以上水準，才會讓消費大眾所接受。



### 四、果實硬度之變化：

分不削皮與削皮兩種，以不削皮而言，在開花後 35 45 天超過 12 公斤 / 平方公分，而削皮（約 2 公厘）者在開花後 45 天曾高達 11.4 公斤 / 平方公分，50 天後又逐漸降低。哈密瓜果實硬度會隨著成熟度的增加而降低，肉質變軟，失去哈密瓜的特殊風味。

### 五、果實形狀之變化：



新世紀適當採收期  
為開花後 35~40 天

綜合各種成熟指標，宜蘭地區哈密瓜的栽培集中在春作為主。以兩年來的試驗調查，哈密瓜果實的生長自開花著果開始到開花後 30 天為主要生長期，30 40 天之間則果長變化差異不顯著；而果寬方面，隨著果實生長而增加，各階段之果寬呈顯著差異，以開花後日數判斷其成熟度，適當之採收期以開花後 35 40 天為宜，如天氣良好，植株生長旺盛，可採收到 50 天，視田間狀況而定。

綜合上述結果，宜蘭地區之春作哈密瓜適當採收期為開花後 35 40 天之間，此時果重可達 2.5 3.0 公斤，果皮網紋面積 80 85% 之間，果皮的色澤由墨綠色轉青綠色到黃綠色，果肉則呈橙黃色，果肉硬度以削皮 2 公厘後測定 10.1 11.4 公斤 / 平方公分左右，甜度在 Brix11.5% 以上。