

苦瓜採收後處理技術改進方法

黃鵬

苦瓜為花蓮地區主要夏季蔬菜之一，產品以供應西部消費市場為主。品質以色澤乳白或淡綠（依品種固有顏色），果面全無黃色，果身大小均勻（無尖頭、尖尾或中間凹陷），無病蟲害或其他傷害為上品。苦瓜採收後於田間或運至集貨場分級，再以報紙或包裝紙包裹置入紙箱，運銷過程中，常因後熟作用，使果實黃化變紅，肉質酥軟容易碰傷，且因失水嚴重皺縮而降低商品價值。故本場乃於 72 年 7 月起進行苦瓜採收後處理試驗，以期減少採收後苦瓜品質的降低。茲將試驗結果可供參考處摘要說明如下：



苦瓜熟度分級

- 1.採收後之苦瓜應避免曝曬於太陽：苦瓜採收後若置於太陽下 2 小時，經過 1 天後可明顯的看出，果實重量減輕及黃化程度顯著增加，因此苦瓜採收後宜置於陰涼處。
- 2.應建立適當的採收熟度標準：一般採收之苦瓜成熟度常不整齊，故運至批發市場時常發生部份果實已黃化，而部份果實熟度不夠的現象按其熟度可再細分三個等級 A、B、C（如附圖）。熟度 C 之果實表皮未轉白，果腰未膨大，熟度較低，雖耐貯運，但不為消費者喜愛。熟度 A 之果實表皮完全轉白，果腰膨大，但熟度過高，不耐貯運，運至市場時果實常已黃化而影響價格，熟度 B 之果實果皮部分轉白，果腰膨大，運至消費市場時仍可保持良好之品質為最適當之採收熟度。
- 3.塑膠袋包裝及保鮮劑的應用：利用打洞的 PE 塑膠袋包裝苦瓜可減少果實重量的損失。採收後之苦瓜仍會行呼吸作用，吸收氧氣，放出二氧化碳及乙烯等有害氣體，使果實之壽命縮短，品質變差，可於每個紙箱中放入保鮮劑（乙烯吸收劑）吸收乙烯氣體，延緩果實的黃化情形，提高商品價值。

農友們如果利用上述三種方法來處理苦瓜採收作業，可以確保苦瓜之品質。