



市場對番荔枝不同包裝處理的反應如何？

小紙箱包裝者，由於利于攜提、設計精緻美觀、果實數適量，銷售情形最好；而散裝之雙果粒或單果粒者，由於番荔枝果實之生理特性易後熟軟化，加上消費者選購時之翻檢挑選及以手摸壓以試其軟熟程度，更加速果實之軟熟；自果實擺售至軟熟期間僅六天而已，其中未銷售完畢者部份原因係由於果實已太過於軟熟，造成損耗者，故超級市場及販賣商業者，對於進貨數量應考量斟酌其軟熟特性。

市場上，番荔枝應如何包裝最好？

大部分出售番荔枝果實之超級市場業者，對於果實進貨後出售前之冷藏條件比照溫帶水果處理及櫥架販賣期間之包裝方法不當，導致果實未能正常後熟軟化供食用，消費反應不佳及影響果實之銷售。另以保麗龍果盤盛裝兩個果實以保鮮膜包裹於櫥架銷售者，雖有延遲後熟作用，但由於番荔枝果實為高呼吸率之更年性水果，保鮮膜包裝易造成果實之缺氧窒息或二氧化碳濃度太高之毒害，或兩者加成之影響，致因實會有後熟不正常現象，果皮下以手觸摸感軟，事實上內部果肉仍硬，如貯期超過七天還會有異味，缺乏鮮食價值。因此建議改善：番荔枝果實之適當貯藏溫度為 15°C ，溫度愈高後熟軟化快。果粒保麗龍果盤盛裝部分可以改用粘性膠布（寬約1至2公分）打十字交叉縛定果實即可，不可以保鮮膜全果包覆。

番荔枝果實預冷效果如何？

預冷之主要目的，是降低水果溫度至一水準，而在此溫度能使水果之後熟及軟化、腐壞

的發生大為遲緩，並且也有效的減少外觀的損傷。預冷後果實之外觀情形，由於番荔枝果鱗易受凍傷及擦傷而變黑，將果實置於 $0^{\circ}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 間冰水中預冷後，置於 $15\sim 18^{\circ}\text{C}$ 冷水槽中，會引起果鱗經碎冰之尖利所傷致，致果實外觀均有褐變情形，尤以預冷處理為30分鐘及60分鐘者，果鱗褐變處普遍而嚴重。而未預冷者之果鱗褐變主要係因果實採收集貨過程之擦傷所致，因此預冷效果不佳。

為何柑桔果囊發生“乾米”？如何預防？

柑桔果肉沒有果汁（俗稱乾米）之發生原因是：生長勢較強的枝條及幼年樹所結的果實較多乾米，在整枝修剪時，使主幹與分枝成為 45° 角，可減少乾米比率；氮肥過多或不足也是乾米果實比例偏高的主要原因，因此，適當的氮肥施用量控制十分重要，此外，過遲採收，易造成果實回青。所以適時的採收才能預防乾米的發生。

柑桔星天牛如何防治？

柑桔星天牛每年三～七月間為害樹幹基部頗烈，可用40.64%加保扶水懸粉100倍在離地100公分範圍的樹幹基部塗布，也可塗布石灰乳或用塑膠布包覆樹幹基部，防止雌蟲產卵。

如何防治文旦火燒柑？

文旦火燒柑（俗稱黑汙或象皮病）的發生原因是四～五月及八、九月等若遇氣候乾燥，則銹病較易大發生，取食果皮，造成成黑汙。可選用47%得拉松乳劑稀釋1000倍或95%可濕性硫磺粉稀釋100倍於銹病發生初期，施藥防治。