



## 十、採收

臍橙果實含豐富營養成分，如維生素A、B、C、礦物質(表3)及多種類

黃酮等抗氧化、老化成分，果實大小適合個人消費，鮮食、榨汁極為方便

表3、臍橙營養價值表(每100公克含量)

果品名	水份 (克)	纖維 (克)	蛋白質 (克)	鈣 (毫克)	磷 (毫克)	鐵 (毫克)	維生素A (毫克)	維生素B1 (毫克)	維生素B2 (毫克)	維生素C (毫克)
臍橙	88.1	0.1	0.8	1.2	2.1	2.5	4.0	6.4	1.9	109

### (一)採收成熟度

柑桔之採收期依鮮食或貯藏而異，其採收成熟度稍有不同，臍橙則以鮮食為主，越成熟越能發揮其品種特性，但過遲採收果實損耗較高。搶早採收，果實品質較差，造成行銷上之困擾，如要提早產期宜從選擇早熟品種才是正途。

柑桔類完熟採收才能表現其品質，柑桔成熟期每年受氣候變化影響稍有差異，一般而言，臍橙在臺東地區約11月下旬至12月中旬即可採收；但果實發育多少受環境影響，如日照充足的朝南坡或排水良好之地，果實可較早採收，海拔較高果園則成熟較遲。同一樹上果實大小之成熟度亦有差異，採收時應分大、中、小果及轉色程度分批採收，分開處理，減少採收後之處理困擾。

### (二)採收方法

柑桔果實最好在天氣晴朗、乾燥時採收，此時果皮細胞膨壓較低，果皮較柔軟，採收運搬較不容易受傷。

晴天時要等露水乾後才採果，陰天則宜下午採收，下雨天則避免採收，以免增加腐損。

採收方法與貯運中之腐損關係密切，為避免採果時果實受傷，採收前採果人員應修剪指甲、帶手套，並用圓頭採果剪；採果時一手托著果實，一手在柑果上方帶枝葉剪下(兼有修剪目的)，拿到胸前再將果梗剪平，即分兩次之採果，不可一次剪即想把果梗剪平，一次剪果，往往造成果梗太長或剪到果皮，易刺傷其他果實引起腐損。

採收容器要堅實、通風，避免果實擠壓，使油胞受傷。木箱可襯墊報紙或牛皮紙，以免擦傷果實。採收的柑桔果實要小心輕放，不可粗暴，並減少搬動次數，以減少果實機械傷害，也不可放置在太陽下，應放陰涼地方，避免增高果溫，影響品質。

