



園藝作物

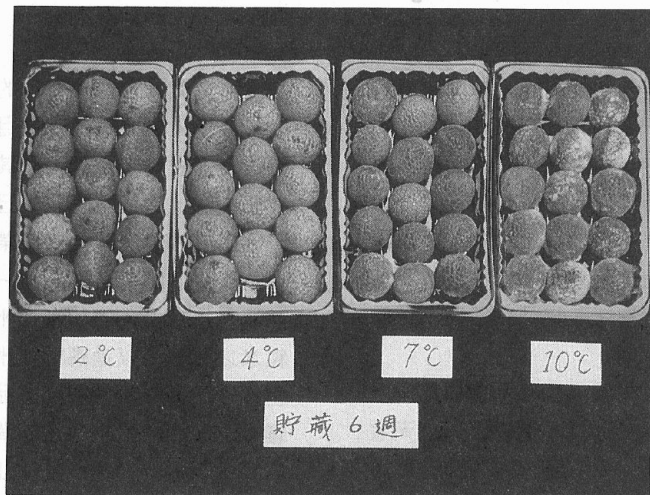
荔枝果實保鮮包裝 與貯運適當之溫度

文／黃肇家·王怡玳
農試所園藝系

荔枝是台灣重要的經濟水果之一，在世界上台灣也是重要的生產地，很可惜由於荔枝果實採收後保鮮不易，使鮮荔枝外銷受到阻礙，難以擴展國際市場。內銷方面亦因荔枝不耐貯藏、而且產期集中，使售價暴漲暴跌、整個產業的發展受到影響。

荔枝品質之劣變可分幾個因素來討論，由古代名言「荔枝果實一日色變，二日香變，三日味變，四日色香味盡失」。可知荔枝果實劣化之因素有變色與失味。變色亦即褐化，在一日間就產生。變味亦即發生異味，發生的速度較慢，因此易被忽略。荔枝褐化主要的原因是果皮失水，若以保鮮膜包封果實，或有效的維持相對濕度在95%以上，可使荔枝果實在常溫下置放3~5日仍能保持良好的鮮紅色澤，在此情況下就會發現，荔枝雖然好看

↓ 荔枝果實以小塑膠盒和保鮮膜包裝，在4°C貯放6週仍有良好的品質。



，但是有異味產生了。如果不以保鮮膜包封，常溫下荔枝置放2日後，荔枝果皮乾燥硬化，不僅褐化明顯，異味產生也非常的快，因此變色和變味均是荔枝劣化之因素。

針對上述荔枝品質劣變的因素：失水褐化與變味，我們可利用高濕與低溫來有效的改善，以現代的技術與現有的材料而言，要維持荔枝色澤和風味並不是十分困難，將荔枝果實以小型塑膠盒裝妥。外面以保鮮膜繞封，如此可維持高的濕度，配合在4-5°C之低溫下貯放，經過三年試驗証實荔枝在保存30日仍有鮮紅的色澤和良好的風味。在這個情況下，荔枝果實常可放到35日以上，但卻會因為果皮發霉，使貯藏壽命限制在30日左右，因此發霉也是荔枝貯運上要考慮的重要因素。採收後以葯劑處理可以降低果實發霉率，但因

考慮食品安全性並不值得鼓勵使用。

荔枝果實對溫度非常敏感，較高的溫度(7°C以上)或較低的溫度(2°C以下)，均會使貯放壽命顯著的縮短，因此本項技術要配合良好環境控制才能實用。若考慮室溫櫃架販售，則壽命降低到20日左右，若荔枝能在超市低溫櫃販賣，則應可使貯藏壽命大為增加。

商業上大量處理時常常以澆水來防止荔枝失水與褐化，但澆水水分散失快，澆水不均勻的部分亦會褐化，而且過濕也會使霉腐率增加，因此商業上使用須十分小心。家庭實用上，將果實以淺盤裝妥，用保鮮膜封好，放冰箱內5-7日應該仍會有理想的品質。若以塑膠袋包裝，則會因水氣凝結，使濕度過高，造成果實褐化與發霉之結果。