

桶柑採後處理與貯藏技術

● 張粲如

桶柑為台灣北部地區栽培面積較大的果樹，採收後除了鮮品立即包裝銷售國內市場外，另有部分進行貯藏，以調節供貨期至五月再行上市，其中並有部分供做外銷。台灣的桶柑，因品系不良及栽培管理與採收處理不當，導致品質良莠不齊及貯藏後腐損率高，依據專家的研究資料，提出採後處理及貯藏方法以供參考。

1. 採收方法：

桶柑的採收適期為1月中旬，當果實達轉色全黃時期最好，採收時宜戴手套，避免刺、拉、碰、撞、壓、擦、擠等機械傷害。

2. 慎選果實：

選擇外觀良好、比重適宜、含酸量在0.5%以上之果實，剔除機械傷害、過熟與果蠅及黑星病為害之果實。

3. 藥物處理：

盛果籃要先洗淨，貯藏庫亦需先清洗，再用腐絕煙燻劑消毒，經充分通風後使用。採收後的桶柑務必於當天以40%腐絕可濕性粉劑稀釋500倍，浸漬3分鐘，藥液內加0.5%明礬，以增加藥效，浸濕透後

即可取出風乾，風乾期以一日為佳。

4. 貯藏：

風乾後的桶柑果實，依果實大小等不同規格分級包裝，果實以單個包裝，PE袋厚度以0.02 mm為宜，不必封口，並直接放入通風良好的塑膠籃，再堆置於貯藏庫中，貯藏期應特別注意貯藏庫的溫度管理，試驗結果以15°C最好，若溫度太高，則一星期內果蒂處即開始長出白色菌絲且果肉也會有苦味。

貯藏期間應每天檢查貯藏庫的溫度使在12~15°C之間，相對濕度在90~95%之間，若利用簡易貯藏庫者，以每天晚上露水出現後(約晚上10點)開窗通氣，隔天氣溫回升前(約早上4點)關窗。如此可維持庫內溫度使較穩定。貯藏期間應加強隔離，以防鼠類或果蠅侵入為害貯藏之桶柑。貯藏期間應定期檢查，腐爛果要移除，並局部消毒。在貯藏環境管理良好的狀況下，可貯藏4~5個月。

目前果農一般採用室溫貯藏，自然通風，無任何溫度控制，其貯藏期約2個月而已，僅適合短期供貨調節。雖然室溫貯藏成本較低，但欲延長貯藏期及維護良好

品質，建議改善以最適溫控管理，以達貯藏目的。

5. 外銷之桶柑處理：

果農採果後，在產地先作初選，到集貨站再行複選，並經除塵、上臘、風乾及分級包裝，最後裝入貯運箱中封箱，再行檢驗裝櫃。

檢疫處理分低溫或高溫處理，說明如下：

- (1)低溫檢疫處理：在桶柑採收後，儘快作低溫處理，最好在5日內完成，否則受傷機率愈大。處理程序為在0~1℃冷藏庫15天，然後轉入15℃冷藏庫。
- (2)高溫檢疫處理：在桶柑採收後，放在高溫定溫箱，約經90分鐘使果肉中心溫度升至44℃，再維持在該條件下100分鐘後取出，並以空氣或水冷卻至15℃，最後轉入15℃冷藏庫中置放。

結語

桶柑最適採收期為1月中旬，當果實全黃時，品質最好，採收時務必小心，減少機械傷害，盛裝果實的容器需乾淨且經消毒後再使用為宜，採收後的桶柑，儘速以40%腐絕可濕性粉劑稀釋500倍，浸漬3分鐘處理，之後取出風乾，再以0.02 mmPE袋逐果包裝後貯於15

℃，相對濕度90~95%之貯藏庫，貯藏期應注意溫濕度及貯藏庫的衛生管理，如此處理則可保存鮮果，使供貨期可調節延長至4~5個月之久。



桶柑清洗後風乾



桶柑利用PE袋包裝貯藏