

# 葡萄採後處理應注意事項

文圖／葉文彬

臺灣利用獨特的地理條件，結合修剪催芽與設施栽培葡萄，發展出多種栽培模式，然葡萄採收時之高溫如未妥當處理會發生很高的損耗率。調查巨峰葡萄為非更年型果實，主要損耗原因為失水造成的果梗或小果梗褐化、脫粒與果粒軟化皺縮，也有晚腐病害或貯藏期灰黴病引起的腐爛。

一般葡萄溫室栽培春果、露天栽培夏果或秋果，自催芽至採收約150天，露天冬果約120天採收，此時依巨峰葡萄品質標準糖度應達18°Brix以上、可滴定酸0.4~0.7%、粒重夏果12g以上冬果10g以上、果皮紫黑色並有完整果粉。雖然葡萄果實成熟度低者有較好的貯藏運輸能力，但酸度高市場接受性較差，如要提高糖度而太晚採收，又易因脫粒不耐貯藏。為避免因處理不當引起損耗，葡萄採收後應注意事項如下：

1. 採收：葡萄採收成熟度一般以修剪催芽後日數計算，夏果及溫室春果約150天，冬果120天，但溫室因提早於11月修剪，期間如遭遇長時間低溫影響，適合採收日數會延長到160天，但要於短時間內採收結束。進入採收期之葡萄宜在清晨至日曬前（約8時），因此時段溫度較低，田間熱也較低，如果等到艷陽高照或下午採收，會因呼吸速率高，容易發生果粒軟化及後續脫粒之問題，採收時連同套袋一起採裝，再整齊堆疊於塑膠籃內。



▲ 葡萄採收應連同套袋剪下，裝籃後運至包裝集貨場或冷藏庫

2. 集中處理：因臺灣葡萄大多是小面積栽培（小於1公頃居多），目前並無完善之預冷設施，採收後應儘速運至陰涼處或包裝場，避免置於田間曬太陽，如果數量多一時無法整理包裝，可連套袋整籃先放冷藏庫，待要販售時再取出整理包裝。

3. 分級包裝：自套袋將果穗取出，宜採用撕開套袋之方式，以免套袋與果粒磨擦而破壞果粉，因果粉為優良葡萄重要

指標。果實分級包裝時要進行果穗整理，例如除去裂果、腐爛果、無子果、病蟲害果、未授粉受精綠色小果及著色不良之果粒，並以細毛刷去除表面汗點。分級包裝時依果穗形狀、粒數及果粒大小整齊度（果粒均勻度）、著色程度等分級，再進行包裝。近年來發展出小包裝直銷，更應嚴格分級，避免消費爭議，此外，巨峰葡萄容易脫粒，可利用三角袋包裝，具有防止或減少運送過程搬運震動引起的脫粒，而且可保護果粉，再者葡萄採用套袋之觀念普遍為農友接受，套袋具有防止鳥害、避免農藥直接與果粒接觸等好處，但農友在包裝時習慣將套袋反摺1/3，然後將果穗放在其上，再將果穗裝籃、裝箱或裝盒，這樣等於將果粒直接與套袋外部接觸，失去套袋之意義，但消費者認為這樣才是真正有套袋。因此，面對消費端時應予以說明或提供整園套袋之圖片，使消費者明瞭套袋與未套袋之差別。另一方面，包裝應嚴格選擇檢查，不能有上層優良但下層參差不齊之現象（所謂藏底），才能建立消費端信心。



▲ 去除不良果後，果穗以細毛刷整理，提高品質

4. 貯運：裝籃進行販售者應保持通風，裝籃後請販售商儘快運至市場或入冷藏庫，避免放在田間引起損耗。如為直銷販售，仍應以冷藏運送，臺灣運輸行程雖短，但盒裝之葡萄裝在車內，如未冷藏，高溫將引起損失並降低品質，因此宜採用冷藏運送，減少損耗。



▲ 優良葡萄應以舒果網或亮光紙等襯底進行包裝

葡萄利用產期調節技術幾乎可週年生產鮮果，為確保果實自產地至消費者之品質，應落實上述注意事項，才能維持葡萄產業競爭力。