

蔬果採收保鮮有訣竅

維持品質有保障



文圖/吳庭嘉

新鮮的蔬菜及水果是日常生活中不可或缺的营养来源，人们食用新鲜蔬果的品质要求亦不断的提高。不论对生产者、消费者或是贸易商而言，新鲜蔬果的品质与采后寿命是园产品销售的主要限制因子。因为采收后的新鲜蔬果仍然具有生命，尚有各种生理作用持续进行，如呼吸作用、蒸散作用、乙烯生合成等，进入后熟及老化腐败，最终失去蔬果的营养价值、风味及生命。影响蔬果采后生理变化的原因有很多，如温度、湿度、大气组成成分等，其中温度是影响采后生理变化最重要的因子。因此，蔬果自采收后如能持续保持低温，降低其生理作用速率，方能有效维持园产品的品质。

对生产者而言，辛苦栽培的蔬果产品可以选择清晨气温较冷凉

时采收，此时蔬果本身温度较低，且日照及环境温度不高，可使采收的蔬果保持在较低的温度。采收后的蔬果需儘速送到集货场，或是降低园产品温度的增加，如采收后置于阴凉通风处，避免日光直射及园产品呼吸热累积所导致的温度增加。运送及销售过程也同样需要维持低温，避免园产品因温度增加，导致其生理变化加速，品质劣变。从田间采收、集货分级、运销販售，直到消费者食用的过程都必须做好温度管理，采后冷链的完整性是园产品采后保鲜的重心。



▲采收后的蔬果儘速送至集货场，置于阴凉通风处，避免日光直射及呼吸热累积导致之温度增加