• 計畫中文名稱	印度棗採收後果品保鮮法之研究		
• 計畫英文名稱	Studies on the Fresh-Keeping Methods of Postharvested Indian Jujube Fruits		
• 系統編號	PB8303-2024	• 研究性質	應用研究
• 計畫編號	83 科技-2.2-糧-32(7)	• 研究方式	委託研究
• 主管機關	行政院農業委員會	• 研究期間	8107 ~ 8606
• 執行機構	高雄農改場、屏東技術學院		
• 年度	83 年	• 研究經費	830 千元
• 研究領域	園藝		
• 研究人員	賴榮茂,黃明得,邱祝櫻,柯立祥		
• 中文關鍵字	印度棗；採後處理；儲藏；保鮮		
• 英文關鍵字	Indian jujube；Postharvest treatment；Storage；Preservation		
• 中文摘要	印度棗爲原產於印度之一種熱帶果樹.在本 省之栽培面積集中於高雄區,是重要之農特產 品.由於印度棗屬地域性特產,產銷較不會受進 口之影響,但是目前所遭遇之最大困難爲採收 後之果品不易保鮮,果實極易變黃,使得其櫥架 壽命變短,有待研究其果品保鮮儲藏方法,以延 長印度棗之櫥架壽命,提高果品產值,乃目前栽 培經營農戶最迫切需要的.本計畫將以印度棗 爲材料,分別探討:(1)品種對印度棗櫥架壽命及 其對果品品質變化之影響;(2)不同之採後處理 方法如包裝、乙烯吸收劑等處理,探討其對印 度棗保鮮效果之大小,以期能找出最佳之保鮮 方法.處理方式如下:(1)印度棗品種對櫥架壽命之影響:以特龍、金龍、碧雲三品種之印度棗 參試,採用 CRD 設計重複 3 次.果子經置於 25□櫥架 上,分別記錄溼度變化、每日測定重量、果皮 褐化及硬度之變化,供作櫥架壽命的指標;(2)不 同包裝保鮮法對品質影響:本試驗以特龍、金 龍、碧雲三品種之印度棗參試,試驗採逢機完 全區集設計,三重複,處理以 A:紙盒;B:紙 盒+乙烯 吸收劑;C:保麗龍盒+PE 膜;D:打孔 PE 袋(0.05mm);E:PE 袋 (0.05mm)+乙烯吸收劑;等五種包裝材料及不包裝對照組,溫度設定在 25□下,每日調查各處理色 澤及重量變化、櫥架壽命,並記錄溼度之變化.		
• 英文摘要	查無英文摘要		