

# 不同栽培地區與貯藏期間對富有甜柿果肉顏色及物化特性之影響<sup>1</sup>

蔡紀政<sup>2</sup> 李瑞興<sup>3\*</sup> 曾慶瀛<sup>4</sup>

(投稿日期：94年9月28日；接受日期：94年10月25日)

## 摘要

本試驗以台灣不同地區栽培之富有甜柿為材料，探討其果實採後一般組成成分及物化特性之變化，以期了解不同地區栽培對甜柿柿果物化特性之影響，作為柿農選擇種植環境之參考。試驗結果顯示富有甜柿果肉顏色變化，在阿里山、東勢及番路三個不同栽培地區之明亮度(L值)和黃色度(b值)在採後貯藏，均呈下降之趨勢，而紅色度(a值)初期則有上升之現象，但於貯藏後期再呈下降之趨勢。在物理性狀方面發現，除彈性三個地區無顯著差異外，其餘凝膠性及黏著性以阿里山地區最高，東勢地區次之，番路地區最低；凝集性以阿里山及番路地區較高，東勢地區較低；硬度及咀嚼性則以阿里山及東勢地區較高，番路地區最低。一般化學成分方面發現三個不同栽培地區柿果之含水率均在80%以上，其中以阿里山及番路地區含量最高；果實內碳水化合物、粗蛋白含量之變化，也以阿里山地區含量較高；東勢地區柿果含水率、粗蛋白、粗纖維含量較低，灰分則較高；番路地區柿果碳水化合物、灰分含量較低，而粗纖維含量則較高。經由物化特性分析，在不同的栽培環境下，柿果採後性狀的表現各有不同，由此結果顯示，台灣柿果品質性狀之表現受栽培環境影響，因此建議柿農唯有在適地適作環境下種植，方有高品質之果品。

關鍵詞：柿、物理特性、化學特性

<sup>1</sup> 本文為第一作者碩士論文之一部份

<sup>2</sup> 國立嘉義大學農學研究所碩士班畢業生

<sup>3</sup> 國立嘉義大學農藝學系教授

<sup>4</sup> 國立嘉義大學食品科學系教授

\*通訊作者