

台灣香蕉研究所

Taiwan Banana Research Institute

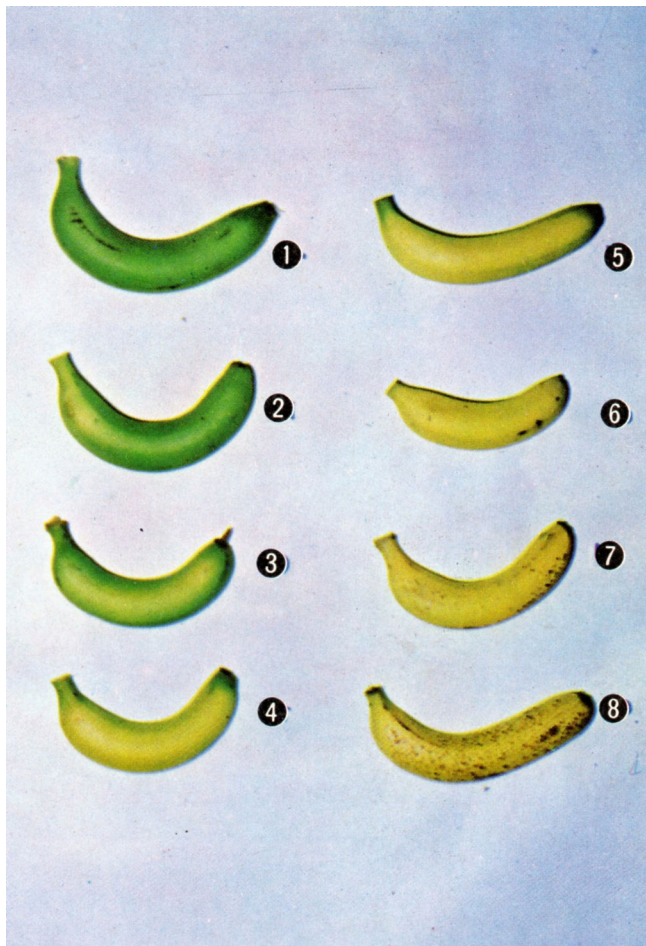
904 屏東縣九如鄉玉泉村榮泉街 1 號

TEL : (08) 7392111~3

FAX : 08-739059

推廣單張第五號

台灣香蕉催熟方法介紹



台灣香蕉研究所

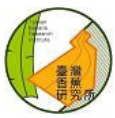
TAIWAN BANANA RESEARCH INSTITUTE

屏東縣九如鄉玉泉村榮泉街 1 號

P. O. BOX NO. 18 CHIUJU, PINGTUNG, TAIWAN 901

REPUBLIC OF CHINA

TEL : (08) 7392111~3

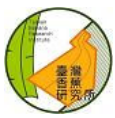


バナナと重要な菓物の栄養価表

成分 \ 菓物	バナナ	リンゴ	ミカン	桃	ナシ	ブドウ	トマト
水分 (%)	74.8	84.1	87.2	86.9	82.7	81.9	94.1
カロリー (cal)	88	58	45	46	63	70	20
蛋白質 (g)	1.2	0.3	0.9	0.5	0.7	1.4	1.0
脂肪 (g)	0.2	0.4	0.2	0.1	0.4	1.4	0.3
碳水化合物 (g)	23.0	14.9	11.2	12.0	15.8	14.9	4.0
繊維 (g)	0.6	1.0	0.6	0.6	1.4	0.5	0.6
灰分 (g)	0.8	0.3	0.5	0.5	0.4	0.4	0.6
カルシウム (mg)	8	6	33	8	13	17	11
磷 (mg)	28	10	23	22	16	21	27
鉄 (mg)	0.6	0.3	0.4	0.6	0.3	0.6	0.6
ビタミンA (I.U.)	430	90	190	880	20	80	1100
ビタミンB (mg)	0.04	0.04	0.08	0.02	0.02	0.06	0.06
ビタミンB ₂ (mg)	0.05	0.03	0.03	0.05	0.04	0.04	0.04
ニアシン (mg)	0.7	0.2	0.2	0.9	0.1	0.2	0.5
ビタミンC (mg)	10	5	49	8	4	4	23

資料來源：U.S.D.A HAND BOOK (1957)

1979 年 10 月



方法

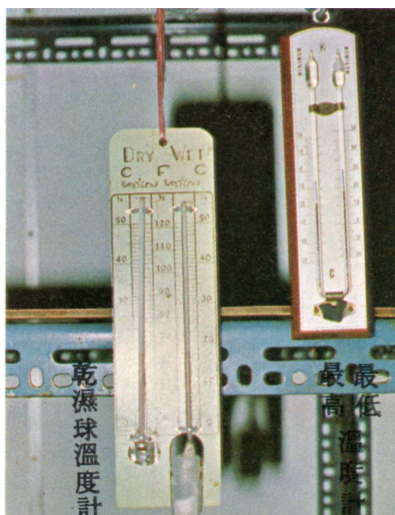
台灣バナナの生産氣候と栽培方法は外國と異り，その追熟加工方法も違ふ。

溫度：溫度は 20℃，追熟 24 時間，そのあと，15~20℃ 約 7~4 日間を繼續し，果皮の色が 4 級進程になつた時賣り出す。

濕度：追熟の相對濕度は 90~95%，果皮が黃色に變た時，濕度を 80%に下げたほうが良い。

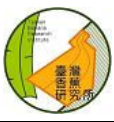
換氣：密閉追熟 24 時間後に，加工室内の空氣を 15~20 分間換氣する。

追熟藥劑：エチレンガス，アセチレンガス，及びカーバイト等がある，但レエチレンガスのはうが良い，(エチレンガスの濃度は 2.7%以上，火花に接近すると，爆發や燃え易いので特に，注意する事)。



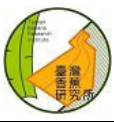
追熟加工順序

1. **加工前：**加工室の冷暖房機械の性能を點檢し，預定の溫度に調節する。
2. **倉庫入り：**果實を出來るだけ早く倉庫に運び込み，丁寧に積み重ねると，同時に果肉溫度を測定する。
3. **追熟：**溫度、濕度、果肉の溫度を調整した後，エチレンガス 1,000 ppm を注入して，(1,000 ft³ の加工室に 0.1%のエチレンガスを量である) 加工室を 24 時間密閉し，それから換氣する。
4. **出荷：**果皮の黃色がやや綠色味がかった（四級）時に賣り出す，そして市場までの運送時間は出來るだけ短かくする。



追熟加工不良の原因

1. 果皮の色が悪い原因：搬運している時や，寒害を受けた場合。追熟温度が高過ぎた時にも発生や低すぎた時する。
2. 生理斑點が早く生ずる原因：追熟温度が高過ぎた時や，加工室から取り出す時間が早過ぎる場合や，高温傷害を受けた時などに発生する。
3. 味が悪い原因：追熟温度が高過ぎたとか，後期の湿度が高過ぎたり或ひは加工室から早く取り出した場合に味が悪くなる。
4. 果實の外観は良いが，果肉が熟度不均一の原因：追熟温度が低過ぎたり，加工室から取り出す時間が早すぎたり，バナナが感度の悪い果實であった時に発生する。
5. 黄熟の果皮が脆弱，裂けやすい原因：バナナの熟度，あるひは追熟加工の後期湿度が高い時。
6. 果皮が皺縮する原因：追熟加工の湿度が不足だと，黄熟が遅くなる。果皮が黒くなり，傷の部分があれば黒斑が現われ，果皮あるひは果梗が皺縮する。
7. フインガ（Finger）の黒腐と炭疽病原因：包装と消毒不完全，加工室の衛生が悪い時。
8. 轉色が不均一原因：感度の悪い果實や，バナナの熟度の差がはげしすぎた時，追熟加工の温度と湿度が低過ぎた場合，加工室の密閉が悪い時，あるいは加工室内の換気が不完全などの場合に発生する。



果肉温度の測定

追熟加工前に果肉の温度を計り，さうして適當に 20℃ まで追熟温度を調節する。

