

# 芒果后熟指南



## 果实后熟

果实采收时必须要有适当的成熟度。发育未全的果实后熟很慢，而且果皮及食用味道粗劣。



## 保持果实温度在18和22°C之间

使用强制冷却或空间盘子堆积来冷却果实，使果实温度维持18和22°C之间。维持果实温度18和22°C之间直到果实颜色达到第三阶段，果实温度必须在22°C以下才能用乙烯催熟。



• 在温度24°C以上后熟会加速腐烂，增加斑痕和完熟后果皮仍呈绿色。



• 在温度18°C以下后熟的，会增加酸度，腐烂和完熟后果皮仍呈绿色。



## 设置室温在18-20°C之间

设置室温在18和20°C之间，在成熟期间果肉温度可能比室温高1-2°C。



## 芒果置於乙烯暴露二，三天



## 设置乙烯浓度

细流系统: 连续注入10ppm的乙烯。

射击系统: 每8个到12个小时注入100ppm的乙烯。



## 维持贮库湿气 - 85%



## 贮库需保持空气流通

贮库空气流通防止二氧化碳累积。高浓度二氧化碳会影响果实的色泽和味道。

细流系统: 至少每个小时连续变换一库容积的空气。

射击系统: 每8个到12个小时至少把库门打开5分钟使空气对流。

## 何时果实才能是成熟的？

### 第一阶段



0-10%黄色度

有乙烯处理:  
4-6天



没有乙烯处理:  
6-12天

### 第四阶段



50-70%黄色度

2-3天全黄



### 第六阶段



90-100%黄色度