下篇

攝影 [illegible]

報道 [illegible]、[illegible]

（新山4日讯）运输前的准备不得马虎！MD2品种黄梨深受国内外消费者欢迎，需求量节节攀升，黄梨园业者此时不仅得保证每个黄梨的品质，还要确保黄梨[illegible]的供应量充足，才能使黄梨永续繁殖，[illegible]黄梨的生产量。

[illegible]《大柔佛》社区版在上篇为读者揭开机械辅助人工采收及大规模种植黄梨的技术，来到下篇将带大家一探黄梨[illegible]的严谨准备工序，以及“无回转”出口生产线。

一站式處理確保新鮮

出口黃梨工序“無迴轉”

▲两种黄梨的外观并无差异，但切开后可见果肉颜色[illegible]，果肉颜色越深，所含水分越多。

▲[illegible]黄梨果肉水分多寡的最佳时机，[illegible]的黄梨果肉水分适中，适合出口至国外。

本[illegible]

[illegible]

[illegible]出口至中东

[illegible]

▲[illegible]黄梨出口的箱子标准重量为每箱约12公斤，箱子内装有8至9个黄梨。

▲工人[illegible]黄梨[illegible]。

▲“无回转”出口生产线[illegible]，[illegible]一站式的方式，让黄梨[illegible]。

▲T型[illegible]可容纳1500箱黄梨，[illegible]10吨。

▲除了出产完整的黄梨，该公司也进行生产[illegible]，[illegible]黄梨[illegible]、黄梨[illegible]、黄梨[illegible]及黄梨[illegible]，[illegible]。

■相關新聞見第3版

Fagolli
悬浮折合式 遥控自动门
无轨道 无滑轮
www.FAGOLLI.com

出口黃梨工序“無迴轉”

清洗黄梨判断水分好時機

为确保黄梨在生长期间不受昆虫侵蚀，工人会在即将收割的区块喷洒含有0.1%氯的杀虫剂，主要是对抗经常寄居在黄梨根部的粉介壳虫。

采收黄梨后，输出到各地前的最后一道工序，工人会把从黄梨园采收回来的黄梨放入一个大水盆中，让黄梨浸泡氯约1分钟清洗，此时也是判断黄梨果肉水分多寡的最佳时机。

该公司副经理莫哈末苏克里说，果肉水分较多的黄梨会立即沉入水中，而水分适中的黄梨则会浮在水面上。

他表示，上述两种黄梨的外表并无差异，且都可安全食用，惟切开后可见果肉颜色深浅有别，沉入水中的黄梨由于水分较多，所以口感较甜，适合立即食用或是制成食品；至于浮出水面的黄梨同样香甜，只是能够存放的时间较久。

浮出水面黄梨耐放输出口

他指出，由于担心水分较多的黄梨在运送途中裂开或腐烂，造成其他黄梨一并“遭殃”，因此出口黄梨一般会选择浮出水面的黄梨。

除了出产完整的黄梨，该公司也自行生产杯装的黄梨果肉块，其他食品如黄梨罐头、黄梨脆饼、黄梨塔及黄梨果酱，则是交由其他食品厂代劳。

出口黄梨则会经过多一道程序，即须把黄梨的根部浸泡在杀菌剂（fungicide）内；进入输送带后，黄梨将会在风干箱内被快速风干，接著工人将会负责品质检查及贴上标签，并把6至8个重量介于1.5至2公斤不等的黄梨装入箱子。

接下来，已被包装入箱的黄梨将会被送入室温摄氏20度的熏蒸室（fumigation chamber），接受长达4小时的消毒程序。

在这之前，入箱的黄梨先会在摄氏16度的等候间进行“预先冷却”的过程，避免因在短时间内从户外高温进入低温室内，经历巨大温差而破坏黄梨的品质。

据了解，农业局官员也会在等候间抽样审查箱子内的黄梨，从1500箱黄梨中打开5%的箱子观察黄梨外表，接著当场切开2%的黄梨观察果肉。

▲一捆一捆的吸芽根部必须朝上倒置在户外的架子上，在阳光底下暴晒晾乾水份，避免吸芽根部腐烂。

▲工厂备有机器自动切割器，机器可自行削开黄梨皮，并将果肉切成块状。

吸芽及冠芽繁殖黄梨幼苗

繁殖黄梨不可或缺的就是幼苗！该公司生产的黄梨幼苗包括吸芽（sucker）及冠芽（crown），其不同之处在于吸芽是著生于地上茎的叶腋里，生长的速度较快；而冠芽则是来自黄梨果实上的叶腋，两者同样都能种植出黄梨。

吸芽须经消毒

采收后的吸芽必须先经过消毒过程，并根据吸芽的尺寸进行分类，厂方才会视订单需求，来决定外销及内部使用的比例。

该公司处理吸芽的做法，是每次将100株吸芽装入网内，再放入杀菌药水中浸泡约5分钟，每处理3万株吸芽就会换一次新的杀菌药水。

接着，工人会把已浸泡杀菌药水的吸芽，以10株捆成一束，根部朝上倒置在户外的架子上，在阳光底下暴晒晾干水份，避免吸芽根部腐烂。

从黄梨园内采收、送往厂房外分类、消毒、晾干至送上罗里运往黄梨园种植，整个过程耗时约3天，每次可处理4万株吸芽，并出售给西马地区的黄梨园。

不过，购买吸芽的园主必须在取得幼苗后，最好在1至2天内种入园内，以降低吸芽枯萎的风险。

莫哈末苏克里说，由于运送至东马地区的吸芽须耗时4天至7天的旅途，所以工人将会确保吸芽已完全晾乾，并放入摄氏15度的冷藏货柜内，若运送过程环境适当，吸芽可存放至1个月。

他表示，该公司种植的吸芽除了供己用，其他的会供应给大马黄梨工业局及私人黄梨园业者，并将其发放到全国各地，该公司于今年7月的吸芽产量已达至40万株，并放眼在近期内提升至60万株。

此外，在农业部的耕种材料验证计划（SPBT），每趟运送吸芽至大马黄梨工业局的车程，都会由两名官员前来检查吸芽的包装品质。

▲工人会为不同长度的吸芽进行分类，标准吸芽长度则是介于12吋至14吋，圆周长度为10公分。

citystate cruises
RoyalCaribbean INTERNATIONAL
探索非凡
立即登上
亚洲最大游轮之一
免费 4人同游 特惠* S$11*
Voyager of the Seas®
海洋航行者号®
3晚 畅游马来西亚
2018年: 9月 14, 21, 28日 | 10月 5, 12, 15, 26日
11月 2, 9, 16, 23, 30日 | 12月 7, 14, 17日
2019年: 1月 18, 25日
2月 15, 22日 | 3月 1, 11日
4月 30日
5月 3, 10, 17, 24, 31日
6月 7, 14, 21日
S$199*
4晚 魅力东南亚
2018年: 9月 17, 24日 | 10月 1, 8, 18, 22, 29日
11月 5, 12, 19, 26日 | 12月 3, 10, 20日
2019年: 1月 3, 14, 21日
3月 14, 18日
5月 6, 13, 20, 27日
6月 3, 10, 17日
S$291*
5/7晚 东南亚风情游
2018年: 12月 24, 29日
5晚 2019年: 1月 28*日 | 2月 6日
6月 24日
7晚 2019年: 1月 7日 | 3月 4日
S$359*
7晚 香港至新加坡之旅
2019年: 4月23日
60%
S$607*
af travel Sdn Bhd
07-338 4330

www.707-inc.com
707 -inc.
云顶逍遥游
直透到云顶
RM55起
出发地点:新山
请联络:
Coachliner 707 Travel Services Sdn. Bhd.
Merlin Tower 美仑 07-2767 707
公主花园707 07-5599 707
Indahpura Kulai Jaya 07-6636 707

B&T Holiday Tours 永信旅游
B&T HOLIDAY TOURS SDN. BHD. (KKKP 0395)
BNT@BNT.COM.MY BNTHOLIDAYTOURS
07 333 8228
5天4晚 第9届 台北 阳明山 超级马拉松
Taiwan THE HEART OF ASIA
一起挑战健康组 ~ 10KM!!!
让我们跑向幸福、美丽、连绵不绝的山峦!
全包团出发: 11/1/2019 RM3099
参与马拉松者 赠送限量版 纪念风衣1件**
7天6晚 台湾阿里山 樱花盛宴
幸福春季
踏在高美湿地的泥沼上, 欣赏巨大的风车
乘搭复古登山神木小火车~赏山樱花
1晚阿里山民宿体验+奋起湖便当
冷飕飕的天气来个私人温泉泡汤
探索在怀旧山城~内湾老街
全程住宿4★酒店
浪漫出发 17/3/19 RM3599
7天 新台湾西悠记
出发: 19/10, 25/11*, 29/11*, 13/12* RM3299
7天 台湾精彩超值游
出发: 13/10, 7/12* RM2899
5天 春节台北 + 台中欢乐游
出发: 6/2/2019 RM3999