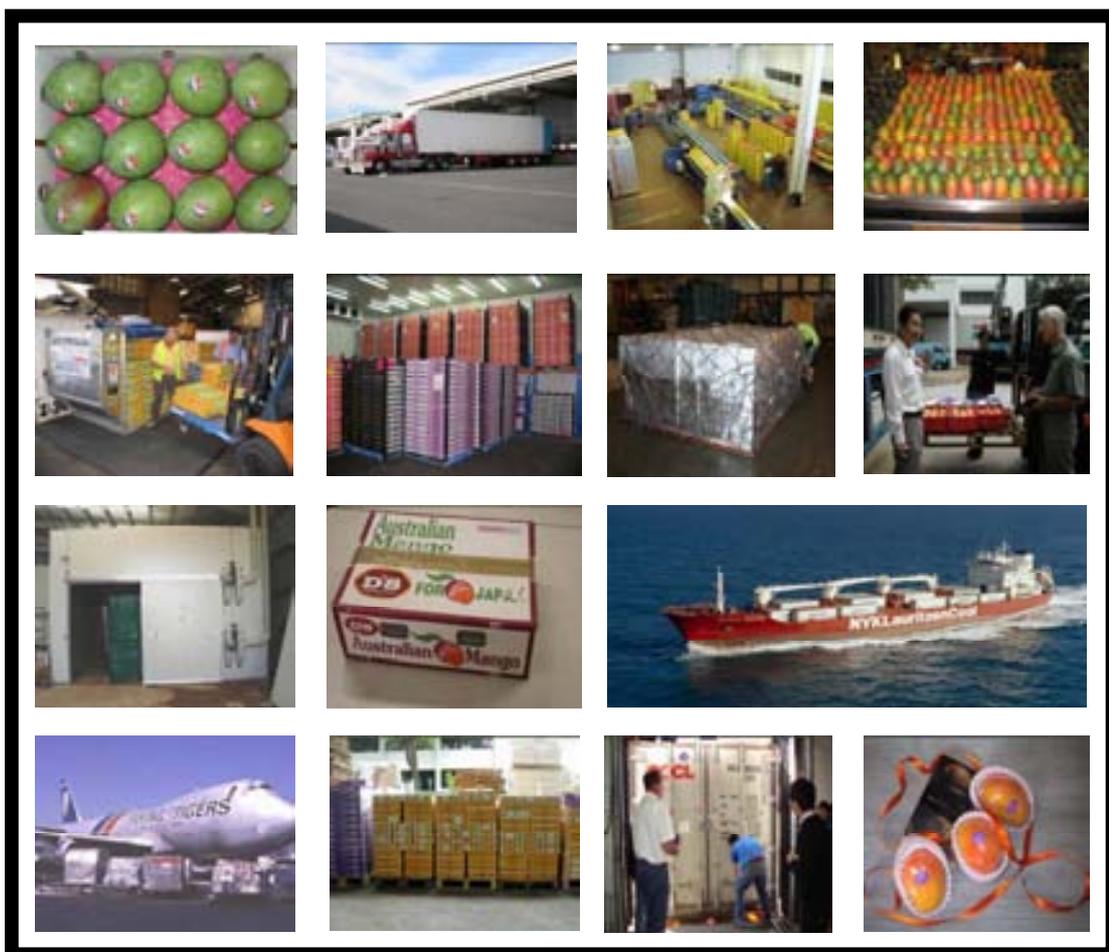


澳大利亚芒果在出口目的地 的处理



Leigh Barker, Jodie Campbell, Scott Ledger, Terry Campbell
勒 巴克, 娇蒂 坎贝尔, 斯考特 勒哲, 泰瑞 坎贝尔

二零零七年十月

免责声明：昆士兰初级产业及渔业部寻求在可持续性基础上最大限度发展昆士兰初级产业的经济潜力。本报告已尽可能详细准确。昆士兰政府对任何由于根据本报告所含的内容，包括数据、信息、说明指导而作出的决策和行为不负任何责任。

© 昆士兰省初级产业及渔业部，二零零七年 十月

本资料版权所有。非经版权法 1968 (Cath) 许可及昆士兰初级产业及渔业部书面允许，不得以任何方式(包括影印、电子、机械录音等)在互联网上转载，电子传递或其它任何方式出版和再版。

目录

致谢

1.	如何使用本说明指南	1
2.	澳大利亚芒果在出口目的地 的处理	2
	2.1 成熟前芒果的空运	
	2.2 空运未成熟芒果	
	2.3 海运未成熟芒果	
3.	参考说明	5
	• 芒果外表颜色指南	
	• 有缺陷芒果说明指南	
	• 芒果处理指南	
	• 芒果成熟过程指南	

致谢

本说明指南是集作者多年研究开发经验知识及对商业供应链的监控指导而成。同时也得到以下组织及芒果商业团体的支持。

- 澳大利亚芒果业协会
- 昆士兰水果蔬菜种植协会（现称共同种植）芒果协会
- 澳大利亚园艺有限公司
- 昆士兰初级产业及渔业部 亚洲市场园艺项目
- 芒果商业——生产商；运输商；批发商；零售商及出口商

同时也感谢来自下列地区及部门人员的帮助与支持。包括昆士兰初级产业及渔业部；北领地初级产业、渔业及矿业部；西澳大利亚农业与食品部。

1. 如何使用本说明指南

本说明指南为芒果出口市场的不同目的地各类芒果供应链提供了一个最佳可实际操作体系。所有的供应链都包括成熟控制。在其成熟控制过程中，使果实温度保持在 18° 到 20°C 之间。给成熟控制室内注入乙烯 2 到 3 天并且排除室内二氧化碳。控制成熟过程可以在芒果离开澳大利亚前进行，也可在出口目的地进行操作。

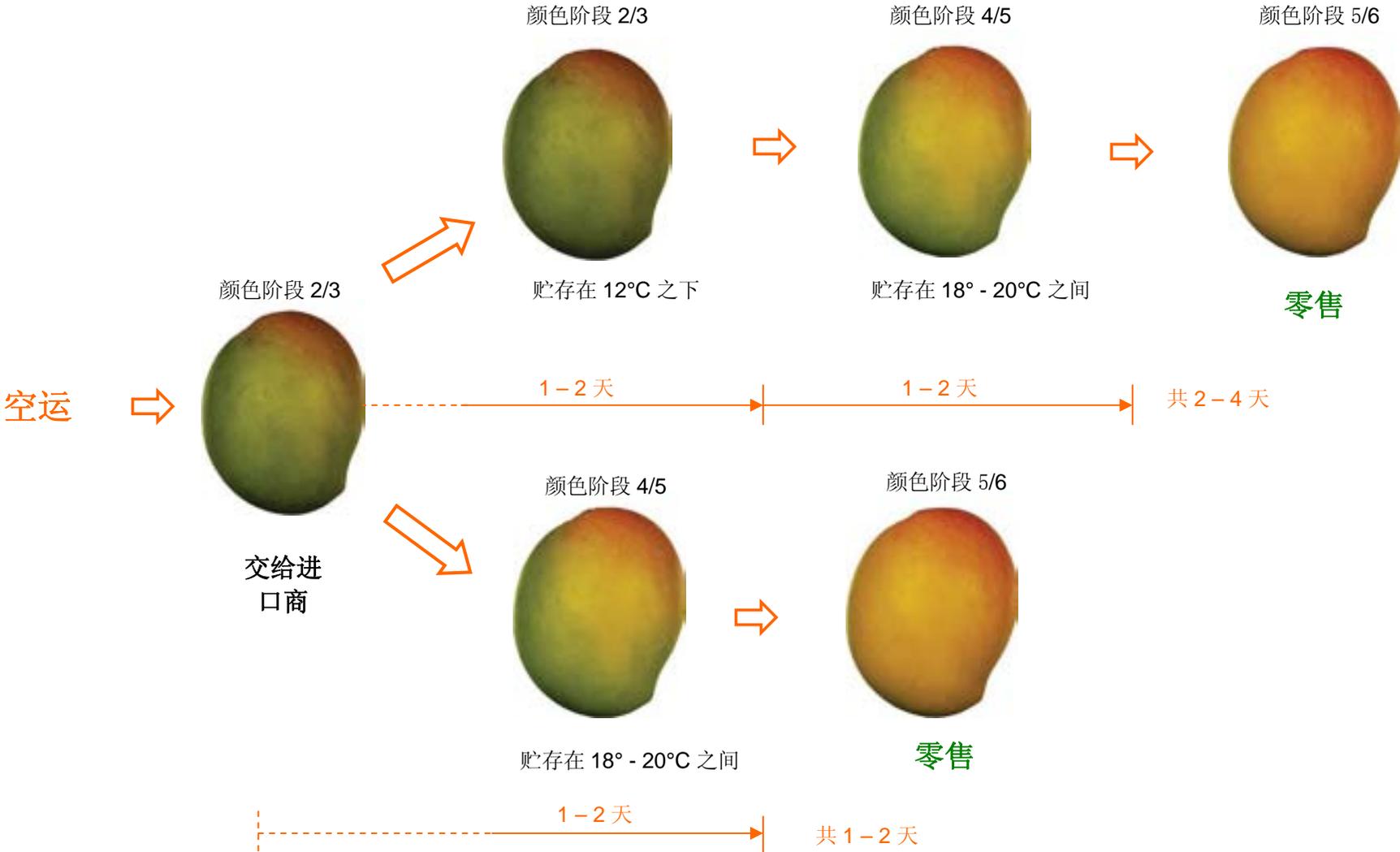
在本指南中提供了三种不同的处理系统，以满足芒果在不同出口目的地的不同处理需求。其最终目的是基于不同出口目的地的设施操作使芒果质量最佳。

本指南提供了三种认可的处理系统

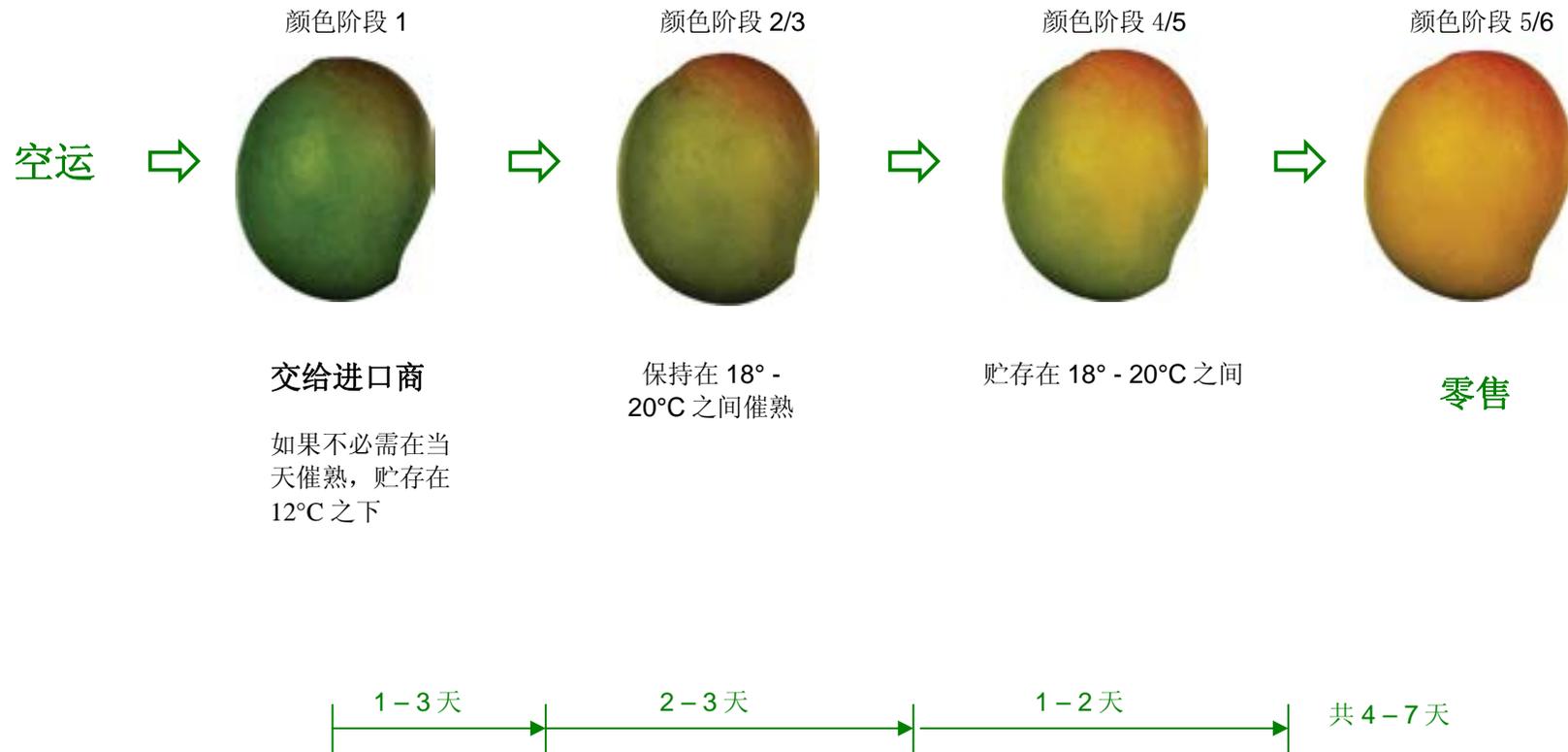
- 空运成熟前芒果
- 空运未成熟芒果（在出口目的地控制成熟度）
- 海运未成熟芒果

以上每种处理系统的步骤是以 K P 品种为例。对不同其它品种，各个步骤时间可能会有差异。例如 R2E2 品种在处理前后需要多储藏 1 – 3 天。

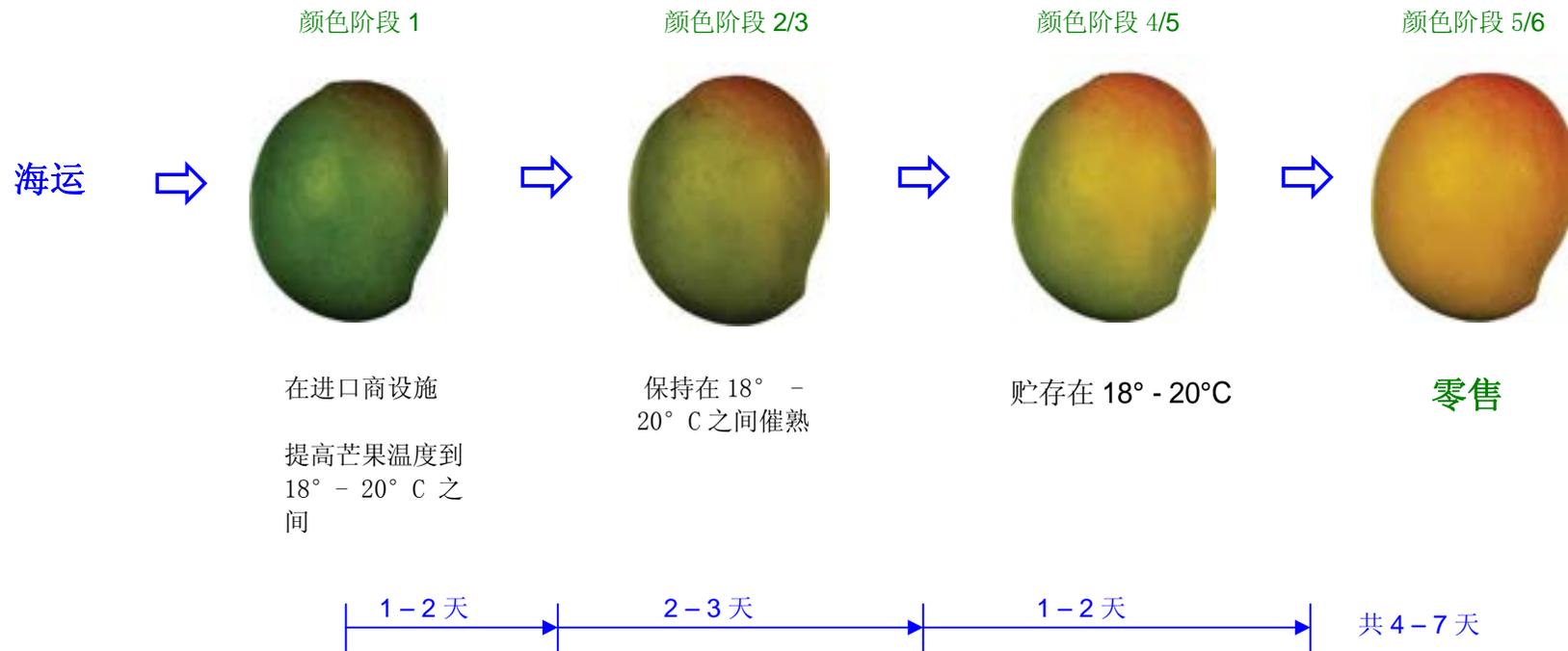
2.1 成熟前芒果的空运



2.2 空运未成熟芒果



2.3 海运未成熟芒果



3. 参考说明

芒果后熟过程指南



芒果外表颜色指南



芒果温度处理指南



有缺陷芒果说明指南

