

# 澳洲夏季核果协会对零售商的指引： 挑选、储存和处理

本册包含如何选择最佳的夏季核果、如何延长其保质期和保持最佳口感的方法。核果的储存温度在2到8摄氏度之间是非常危险的 - 这样做可能会导致核果果肉变质以及缩短保质期。



## 选择

### 外观

- 李子和油桃有多种颜色。它们的颜色变暗时就可以吃了。
- 杏的颜色从黄色到橙色，以及“胭红色”。待杏子上的绿色褪去后就可以食用了
- 亮绿色的核果是未发育全的。它将不会成熟变软，也不适合食用。
- 核果应该看起来外观正常且没有瘀伤。
- 最甜的油桃在上半部分有小的浅色斑点(糖斑)(如图所示)。



带糖斑的油桃是最甜

---

核果对2到8摄氏度的储存温度是不耐受的。这样做可能会导致其果肉变质。

---

### 果香，吃口，手感

- 水果应该有淡淡的甜味。
- 每日测试水果以检查其吃口。如果它很硬，尝起来很酸，那就是不成熟的水果。如果它是干的或粉状的，说明它储存在不合适的温度下，不适合食用。
- 硬度是个人偏好。有些人喜欢硬且脆的核果，有些人则喜欢成熟一点的水果。一般来说，核果在开始变软的时候是最好的，在挤压的时候应该会稍微“变软”。



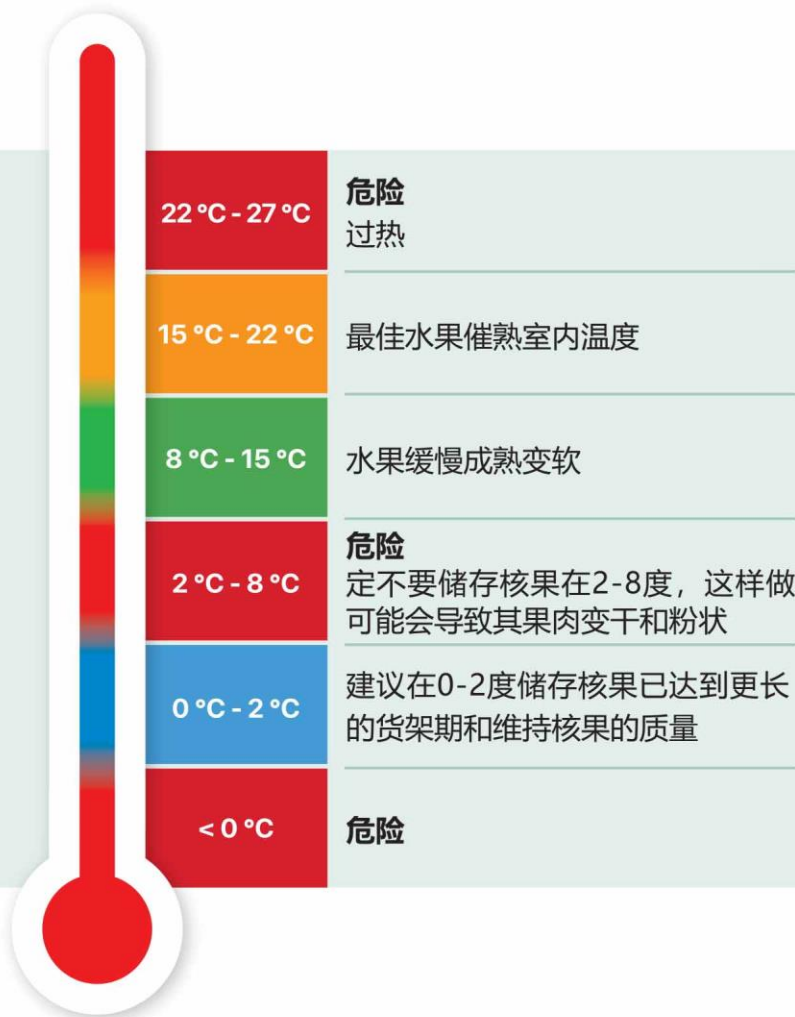
# 储存和处理

## 运输

在0°至2°C的冷藏车中运输，以保持货架期和质量。



冷藏车辆运输



## 储存

- 储存在0°至2°摄氏度。
- 避免将夏季水果储存在2°到8°摄氏度之间: 水果将无法自然成熟，成熟后可能会出现内部果肉变质，损坏，如果肉变褐、渗汁、胶状或粉状(果汁流失)。
- 储存在较高温度(例如20°C+)下的水果会成熟得更快，因此需要在48小时内食用。
- 根据品种、成熟度和储存条件的不同，水果的正常储存期限为两到六周。

## 处理

- 核果容易擦伤-尽量在原箱中展示，避免过度处理。当水果间隙大时，避免堆叠超过两层高。
- 因挤压或跌落而擦伤的水果应丢弃。
- 褐腐病是一种真菌病，通常在茎部发现。丢弃有褐腐病的水果，因为它会传染到其他水果上。
- 只预留2-3天销售量的水果陈列，以避免水果质量变差。

