

表 1 已獲日本公告解禁之外銷鮮果檢疫殺蟲處理技術種類

植物名稱	處理方式及條件	首銷年別
荔枝 (litchi)	蒸熱及低溫複合處理： 果心溫度在 46.2°C 以上維持達 20 分鐘後，應使果心溫度於六小時內降至 2°C 以下維持達 42 小時。	1988 年
檸果 (mango)：愛文種、海頓種	蒸熱處理： 果心溫度於 46.5°C 以上連續達 20 分鐘	1988 年
椪柑 (ponkan)	低溫處理： 果心溫度在 1°C 以下連續達 14 天	1988 年
葡萄(grape)	低溫處理： 果心溫度在 1°C 以下連續達 12 天	1998 年
柚子 (pomeloes)	低溫處理： 果心溫度在 1°C 以下連續達 12 天	2000 年

表 2 已開發鮮果檢疫殺蟲處理技術且正由日本審查中之項目

植物名稱	處理方式及條件	送審年別
木瓜 (papaya)	蒸熱處理： 果心溫度達 47.2°C 後，即使之降至 30°C 。	1996 年

表 3 已開發完成鮮果檢疫殺蟲處理技術，正撰寫英文報告項目

植物名稱	處理方式及條件	預定送審年別
楊桃 (carambola)	低溫處理： 果心溫度在 0~1°C 間連續處理達 12 天	2001 年

表 4 我國正進行開發檢疫處理技術鮮果種類項目表

植物名稱	可行之處理方式及條件	預定完成年別
洋香瓜 (melon)	蒸熱處理	2003 年
紅龍果	蒸熱處理	2005 年
檸果 (mango)	凱特種、金煌種 蒸熱處理	2006 年