

- 
5. 籽粒含有豐富異黃酮總量：籽粒異黃酮總量為 2,131 $\mu\text{g/g}$ ，較對照種高雄 5 號增加 65.3%，其中 Daidzin、Genistin、Malonyldaidzin 及 Malonylgenistin 等 4 種異黃酮含量分別為 361、618、408、641 $\mu\text{g/g}$ 較高雄 5 號分別增加 59.2%、69.6%、54.1% 及 76.6%（表 3）。
 6. 食味口感佳，殺菁後莢色綠：原味冷凍毛豆在豆莢形狀及大小、籽粒脆度及香味均較對照種高雄 5 號為高，殺菁後莢色綠，食味口感佳，總評高雄 9 號品種在日本外銷市場接受性高。

（三）缺點

1. 鮮籽粒較硬，殺菁時間需較長。
2. 鮮籽粒春作總糖含量較高雄 5 號為低（表 4）。