

# 果 樹

## 蓮霧著色之研究

賴榮茂

本研究以茉莉酸 0、1、5、10、20、40ppm 等 6 種處理，分別在盛花後 30 天及 50 天處理果穗，觀察對蓮霧果皮著色的促進效果。結果以盛花後 30 天處理者效果較理想，其中茉莉酸 10、20、40ppm 處理者，採收時以色差計測取果皮的 a 值，沒有差異，但均顯著較 0、1、5 ppm 等 3 種處理高。果皮的 L 值，各濃度處理的果實均較對照處理的果實為高，果實的糖度 5、10、20ppm 處理較對照高。盛花後 50 天處理者，只有 40ppm 處理者 a 值能表現出效果，其餘各濃度均與對照無差異，甜度在 11.0 至 11.6<sup>0</sup>Brix 之間，果實的單果重在 120 至 130 公克之間，各處理也無差異。

表 1、不同濃度茉莉酸處理對蓮霧果皮色澤之影響(盛花後 30 天)

調查項目 濃度	單果重 (g)	甜度 (°Brix)	L	a	b
40ppm	147.8	11.2c+	38.65a	23.7a	16.58
20ppm	154.5	13.0a	39.14a	24.9a	16.86
10ppm	149.4	12.8a	38.65a	23.8a	15.96
5ppm	152.7	12.6a	38.46a	18.5b	16.41
1ppm	152.2	12.1b	37.26b	19.5b	16.35
0ppm	148.8	11.6c	35.24c	19.7b	16.25

+：表中直列數值之英文字母相同者，表示其差異沒有達到 Duncan's 5% 顯著水準。

表 2、不同濃度茉莉酸處理對蓮霧果皮色澤之影響(盛花後 50 天)

調查項目 濃度	單果重 (g)	甜度 (°Brix)	L	a	b
40ppm	126.7	11.3	39.65	22.9a+	16.58
20ppm	127.6	11.6	39.54	21.9b	17.16
10ppm	128.8	11.5	37.26	21.7b	16.32
5ppm	127.3	11.6	38.46	21.5b	16.45
1ppm	124.5	11.2	37.26	21.5b	15.56
0ppm	124.6	11.0	37.52	21.7b	17.42

+：表中直列數值之英文字母相同者，表示其差異沒有達到 Duncan's 5% 顯著水準。