蓮霧裂果預防研究

賴榮茂

蓮霧裂果與氣溫都有密氣關係，樹冠內之裂果率顯著低於樹冠外。為降低樹冠內著果位置的氣溫，使裂果率降低，以 50% 、80%銀色遮光網、16 目白色沙網為處理，並以一般修剪及輕度修剪為對照，結果遮光處理雖能使裂果率降低，但同時也使果皮著色變差，輕度修剪的對照，其新梢長度較短，果實的甜度達 12.0 ^{0}Brix，果皮的紅色值（a 值）達 20.22 最高，因此春夏果產期可在樹冠上多留些長枝條以降低樹冠內的氣溫使裂果率降低至 20% 以下，並使果皮紅色值(a 值)提高。

表 1、蓮霧春夏果果實生長後期遮光對裂果率及品質之影響

處理項目	裂果率（%）	甜度（°Brix）	L	a	b	樹冠內氣溫（℃）
50% 遮光網	46.0a[+]	9.7b	36.8	16.83b	15.60	32.9
80% 遮光網	27.3b	8.9b	35.6	16.54b	17.48	30.6
白色沙網	23.3bc	9.9b	35.1	17.56b	16.58	32.6
輕修剪對照（ck）	18.5c	12.0a	36.8	20.22a	16.28	31.2
一般修剪對照（ck）	49.5a	9.0b	37.8	16.18b	17.35	34.4

[+]：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。