蓮霧貯藏病害調查研究

陳昱初

蓮霧又稱爪哇蒲桃，俗稱「輦霧」，英文名稱 Wax-apple 或 Wax-jambo，為桃金孃科之常綠喬木，學名 *Syzygium samarangense* Merr . et Perry，原產於馬來西亞，爪哇及印尼栽培最多。17 世紀由荷蘭人引入臺灣栽培，最初僅限於家庭園藝植物，民國 69 年起，因栽培技術突破性改進，以及品種選育改良，更配合產期調節技術發展成熟，商品價值獲大幅提升，因此栽種面積不斷擴大。根據 88 年臺灣省農業年報資料，全省蓮霧栽種面積為 8,465 公頃，在高屏地區計 7,628 公頃，佔總栽種面積的 90%，為本區最具經濟價值之果樹，也是具有競爭力之本土化水果。如屏東林邊黑珍珠及高雄六龜的黑鑽石早已馳名全省。蓮霧產業所遭遇的病害問題除了炭疽病、果腐病、疫病、霉腐病、藻斑病、煤病及新近發現的青枯病外，採收後貯運或儲藏時所發生的果實病變腐壞亦是值得重視的問題。最近我國將加入國際貿易協定(WTO)，「蓮霧」勢必成為我們拓展外銷的重要本土化水果之一，特別在 86 年外銷香港成功後，受到莫大的鼓舞，更印證其所具有之外銷潛力。因此如何有效降低貯運過程的蓮霧果實損失，並通過貿易國的檢疫關卡，是當前極為重要的課題。有鑑於此，本研究之主要目的希望對蓮霧收穫後貯運過程中所發生之貯藏期病害，形成原因、預防方法有所了解，以提升蓮霧產業之競爭能力，增進農民收益。

根據調查結果顯示，以紙箱包裝好的蓮霧在室溫下放置1天後罹病率2～5%，3天後更高達35%以上。引起蓮霧果實病變的病原菌目前分離培養的結果有8種包括- *Phytophothora palmivora*, *Penicillium* sp., *Aspergillus* sp., *Rhizopus* sp., *Mucor* sp. 及 *Cladosporium* sp., *Colletotrichum gloeosporioides*及 *Pestalotia euginae*等。而貯藏病害之發生和貯藏環境中之溫度、溼度及包裝資材等皆有密切的關係。12℃冷藏處理， 3天後罹病率為0， 7天後罹病率約10%。