

蓮霧果實品質改進

賴榮茂

蓮霧之果實品質改進，是生產者不斷追求的目標，本試驗由抑制果實生長後期的抽梢，期能生產高品質的蓮霧果實。本試驗以幹基環刻、人工除梢、斷根、磷酸一鈣 500 倍+硼酸 800 倍每週一次、□乙酸鈉 100ppm 在抽梢初期噴施等 5 個處理做比較並以放任新梢生長為對照。抑制抽梢的效果以人工除梢最佳，磷酸一鈣+硼酸、□乙酸鈉之處理效果次之。抽梢之後甜度降低果皮花青素含量減少，甜度以人工除梢 14.6°Brix 最高，磷酸一鈣+硼酸及□乙酸鈉處理次之，分別為 13.0 及 13.2°Brix，對照只有 10.8°Brix。果肉密度在各處理間均較對照的 0.794g/ml 高，平均約在 0.807~0.841 g/ml 之間。平均單果重以□乙酸鈉處理者較大，斷根處理最小，其餘各處理與對照相近。

裂果率的調查，在同一期果，因為著果位置不同，套袋內溫度有差異，樹冠外側的裂果率較內側增加約一倍；以同一部位而言，第二期果（3-4 月份採收）因溫度提高，裂果率也大幅增加。Benzyladenine 處理之效果如表 2，在 3 月份採收的果實 3 個濃度處理之裂果率，20ppm 在樹冠內部為 15.2，外側為 25.6%，40ppm 在樹冠內部為 15.9，外側為 18.4%。Benzyladenine 處理可有效降低裂果率。

表 1、果實生育後期不同抑梢處理對果實品質之影響

調查 項目 處理	果重 (g)	甜度 (°Brix)	花青素 (nmole/ cm ²)	果肉密度 (g/ ml)	L	a	b
A	144.5	9.6	62.3	0.816	36.66	12.74	7.36
B	140.3	14.6	155.4	0.841	35.55	28.33	7.46
C	130.5	11.2	69.6	0.807	33.69	18.64	7.55
D	151.2	13.0	160.1	0.826	32.34	29.22	8.92
E	159.6	13.2	150.8	0.818	38.44	29.81	8.42
F	148.5	10.8	56.8	0.794	38.49	15.58	11.92

A：幹基環刻。B：人工除梢。C：斷根。D：磷酸一鈣 500 倍+硼酸 800 倍。

E：□乙酸鈉 100ppm。F：對照。

表 2、benzyladenine 處理對裂果率之影響

處理	樹冠部位 內部 (%)	外側 (%)
10ppm	40.0	45.9

20ppm	15.2	25.6
40ppm	15.9	18.4
0ppm(ck)	46.9	60.0
