

番石榴採前處理技術對提升番石榴夏果品質之影響

朱堉君

為提升番石榴外銷期間儲運性，並穩定果實品質，本試驗將於果實發育期間處理 EDTA-Ca，評估鈣肥對番石榴果實採收前病害發生降低的效果及採收後品質與儲運性的影響；此外於採收籃框底部評估鋪設軟墊對番石榴採收期間擦壓傷之影響，並調查集貨場之外銷流程及選別標準，將結果製成圖說。結果顯示施用 2000 倍 EDTA-Ca 僅對果實可滴定酸有顯著降低，但對產量、果實品質及儲運性無顯著正面效應。本研究之對照組罹病率低，顯示在栽培期間除病蟲害防治外，長期的肥培管理應注意鈣肥之施用，維持土壤鈣肥有效性，以降低番石榴果實之腐果率。番石榴從外銷選別至儲運期間，除了病害果實外，擦壓傷為果實損耗之主要原因，且容易造成儲運期間病害發生，採收時應注意將果實輕放於籃內，且勿將果實堆疊過高，避免擦壓傷發生造成損耗而減少收益，另外建議可於採收籃框鋪設 EVA 軟墊，可減少採收期間擦壓傷約 8%。

百香果高屏地區生產模式之建立

李文豪

百香果‘台農 1 號’於高屏地區利用網室種植，於 105 年 11 月上旬定植，隔年 1 月即可爬上棚架，並於 3 月開花、5 月開始採收果實，調查網室內果實之發育情形，開花後第 2 週為果實快速生長期，果重快速增加至 56.6 克、果長及果寬亦增加為 60.6 公厘及 53.4 公厘，果實生長於第 3 週開始趨緩，直到第 10 週果實成熟自然掉落。果實於花後第 3 週雖快速膨大至 60.1 g，但可食率僅 9.4%，即 5.6 克，顯示前 3 週主要增加的重量在於果皮部分，第 4 週後果皮漸漸變薄，可食率由 28.1% 逐漸增加至第 10 週成熟時達到 56.7%。果汁可溶性固形物及可滴定酸濃度從第 5 週開始調查，果汁總可溶性固形物含量於花後第 5 週為 7.0°Brix，逐漸增加到第 10 週成熟時達到 19.6°Brix，可滴定酸濃度則先增加後降低，自第 5 週的 3.0% 增加至第 7 週達到 5.2% 為最高峰，酸度隨果實發育成熟逐漸降低，至成熟時為 2.7%。病蟲害部分，因高屏地區春天少雨，除苗期有發現薊馬嚴重危害外，其它病蟲害僅零星發生，評估高屏地區百香果適合生產 2 至 6 月果實，可大幅降低農藥使用量，如要提早至 2 至 4 月採收，適當之定植時期則有待進一步試驗。