



圖 1. 蓮霧新品種‘高雄 2 號-春之桃’技轉後生產果品上市。

施用採前處理資材影響紅龍果外銷品質及貯運性之研究

朱堉君、林佩珊

為提升紅龍果外銷果品貯運品質，本研究以 20 mg/L GA₃、20 mg/L GA₃ 商品(金大胖)、100 mg/L CPPU 等 3 種處理資材於採前施用於‘大紅’紅龍果，並以清水作為對照組(CK)。GA₃、金大胖、CPPU 及 CK 於開花當天處理，另有一組 GA₃ 於開花後 7 天及 14 天施用，果實於花後 33 天採收，果實以打孔低密度聚乙烯袋(LDPE, Low-density polyethylene)包裝後放置紙箱，儲藏於 5°C，儲運後 0、2、4 週調查果實品質及鱗片厚度。結果顯示單果重、果長、果寬及鱗片厚度皆不受處理藥劑之影響，且無法增厚鱗片；CPPU 處理可顯著提升向陽面的著色，開花日處理 GA₃ 則會使向陽面及背陽面的果皮著色 a* 值顯著降低。各處理皆無法顯著提升果皮厚度。果實經儲運後 2 週即開始失水，果皮厚度及鱗片厚度皆會降低，儲運 2 週，果皮厚度仍以對照組最厚、鱗片厚度無顯著差異，而儲運 4 週後，果皮厚度無顯著差異，鱗片厚度以開花後 7+14 天處理 20 mg/L GA₃ 最高。與 109 年試驗相較，本年度試驗之處理無法有效提升紅龍果採後儲運品質，可能受處理後降雨量大影響，而開花後施用 20 mg/L GA₃ 無法增厚鱗片，且會造成著色不良情形，因此未來在施用上應謹慎考慮其利弊。