

改進栽培技術，

提高品質，

爭取國際好評！

——翁仁祿——

和葉片數的比率，不但直接影響當年果型的大小和果實的品質，間接也影響次年的結果數，對隔年結果現象的發生，有密切的關係。

本省柑桔的外銷量雖然不少，可是在品質方面却沒有得到過好評。除了病虫害之外，果皮粗糙、着色不均、果皮厚、果汁少、味道淡、和腐爛率高等，缺點真多。為了進一步拓展外銷，我們要求栽培管理技術的改進，以提高產品品質，爭取國際市場的好評。

修剪·整枝

修剪、整枝為柑桔園主要的管理工作。放任未修剪的植株，細枝交叉，枯枝纏出，有效葉面積減少，自然結果率降低，果形變小，味道較淡。

反之，過分修剪和過度整枝，不但直接影響樹的壽命，且因促進柑桔的營養生長，產生果型高大，果皮粗糙、果皮厚、果汁少，和風味淡的果實，腐爛率增加，並會助長隔年結果。本省中部盛行強修剪和過分的整枝，應該糾正。

除了需要更新的老柑樹以外，一般成樹宜以疏枝修剪法為主，調節主枝數，整理樹冠內部，增加有效葉面積，提高果實品質，延長果樹經濟壽命。

疏果

柑桔果實消耗葉片合成的養分來生長，結果數

多，果實數和葉片數比率過低時，由於合成的養分不足，果形變小，果汁淡薄。

反之如結果量少，枝葉過於茂盛，果實數和葉片數的比率過高時，則發生巨型果實，果皮粗糙，果皮厚，風味淡。

疏果工作同時具有淘汰病虫害果、風疝果、奇型果和粗皮果等功效，對提高果實品質，貢獻很大。

根據嘉義農業試驗所的試驗結果，極柑葉果比為八〇—一〇〇比一時，當年果實品質最好，隔年結果現象最輕。有四萬至五萬枚葉片的大極柑樹，可留五百粒左右的果實，其餘的須於七月底以前疏去。

桶柑的葉型和果重都比極柑小，可比照極柑的比率疏果。

柳橙的果重和前二者略同，但葉形較大，可減低葉果比。

灌水

疏果方法可分為全面疏果和局部疏果二種。局部疏果法操作簡易，人工較省，效果尚大，適於採用。

土壤水分和果實品質的關係很密切。果實肥大期如遇長期乾燥，果實肥大速度就轉慢或停止，果型小，果汁缺乏，品質

務請小心辨別

請認明 **DITHANE[®] M-45** 商標
大生^{*}四十五



大生四十五 (DITHANE M-45) 係美國羅門哈斯公司榮獲世界專利之最新廣效性殺菌劑，能有效防治作物莖葉之主要病害，如一葉斑病、黑星病、晚疫病、露菌病、炭疽病及銹病。

大生四十五係鋅離子 (ZINC ION) 與錳乃浦化合物離子之結合成品，並非一般錳乃浦與鋅乃浦的物理性之混合物，因此大生四十五之化學性，物理性和生物性，具有獨特的性質，純係一種最新型的殺菌劑，與鋅乃浦，錳乃浦或是這兩者的混合成品絕對不同。

三磅紙袋原裝 **大生^{*}四十五 (DITHANE^{*} M-45)**

◎說明書函索即寄



美國羅門哈斯公司 出品
*美國賓州費城羅門哈斯公司登記商標

現貨供應：民豐化工廠股份有限公司
台中縣大肚鄉中和村中山路10之6號

劣化。所以果實肥大期土壤水分不得缺乏。

但是果實生長停止後，過量的水分反會阻碍果實的成熟和果皮的着色，減低果汁濃度，影响果實品質，並增加腐爛率。所以柑桔果實達到成熟期後，不該再行灌水。

近來一部分果農對輸口極柑於採收前盛行灌水，以增加重量。這是造成果汁淡薄、風味差、品質不好和腐爛率高的原因，必須注意。

施肥

本省柑桔園施肥，由於國內市場一向喜歡大果，所以多重視果型的增大，忽略品質的提高。

氮肥雖對植株發育，新梢和枝條的伸長，以及果實肥大等有貢獻，但是過多的氮肥會使樹勢過旺，枝葉繁茂，枝條徒長，向天柑增加，果型高大，果皮粗糙，果汁淡薄，品質降低。加之由於需消耗多量株內蓄積養分的緣故，翌年花數少，結果量低。尤其是到達成熟期後的氮素，最易降低果汁糖酸度，減低果實品質，增加腐爛率，並影响花芽分化，所以要盡量設法阻止植株內的氮素殘留到果實成熟期，同時應減少秋肥的氮素用量。磷肥可提早果皮着色時間，並增加果汁糖分。

採收

鉀肥對果皮着色、果汁濃度的提高和腐爛率的降低，有顯著的效果。到達成熟後期的果實，果皮脆弱，稍受壓力或刺戟就會引起腐爛，因此，採收是目前仍無法機械化的唯一操作。

外銷柑桔果實腐爛主因的綠黴病和青黴病，是由於採收前後處理不妥所引起的。今後對於採收時期、採收

方法和採收用具等，要特別注意。

就採收時間來說，以晴天日光強烈，空氣乾燥時為最佳。雨天因土壤水分過多，空氣濕度又大，果皮變脆嫩，擦傷機會最多，絕對不可採收。陰天要等到上午十時以後，露水已乾或果皮稍為萎凋時才能採收。

採收方法和用具方面要注意的事項如下：

(1) 不要任由沒有智識的人亂採。

(2) 不要將成熟和未成熟的果實一起採收。尤其是外銷用的，要選擇沒有病虫害、風疤和傷痕，以及大小和成熟度適當的採收。

(3) 剪指甲，戴手套，使用圓頭剪，以免擦傷或刺傷果皮。

(4) 不要往下拉果實。先用左手第二和第三指夾着果梗上部枝條，第一、第四和第五指扶着果實，防止剪下的果實落地。

(5) 分兩次剪：先由果實和第一、二、三指中間，將果柄留長些剪斷，輕輕放回枝條，然後由齊莖處剪斷果梗作為修剪。

(6) 果柄剪口必須平整光滑，以免刺傷他果。

(7) 剪好後輕輕放入採果袋，不可丟拋，同時注意不要使短剪的果梗混入袋中，以免擦傷或刺傷果實。

(8) 容器須光滑：竹製籃筐或籠子等粗糙不平，布袋或麻袋等大擁擠，將來應盡可能採用內部光滑且不振擠的木箱或塑膠箱。

搬運

搬運工具須具備堅固、耐壓、通風、乾燥和不易發霉等條件。為防止強日晒和雨淋，宜有覆蓋設備。

ROHM AND HAAS
PHILADELPHIA



PHILADELPHIA PENNSYLVANIA 19105 USA
*美國賓州費城羅門哈斯公司登記商標

洋菇「褐豆病」剋星大生40水和劑

DITHANE* A-40

蔬菜、菸草、豆類、瓜類；白粉病

可利生 乳劑 KARATHANE*

落花生
玉 米
香 蕉
蔬 菜
大 豆

大生 22

DITHANE* M-22

現貨供應

正豐化學股份有限公司
台中縣霧峰鄉民生路200號
TEL. 霧峰局163總機

台灣總代理

青象貿易有限公司
台北市漢口街一段144號711室



一滴「正豐露」帶給您無限的希望

